FIVLT*
FIVLT*I
FIVLT*M
FIVLT*MI
FIVLT*D
FIVLT*DI
FIVLT*S
FIVLT*SI

VELVET BARAZZA
taste of design

Manuale d’installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato il forno Velvet Touch Screen di Barazza!
Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un' installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Informazioni generali

Congratulations on purchasing the Velvet Touch Screen oven by Barazza!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

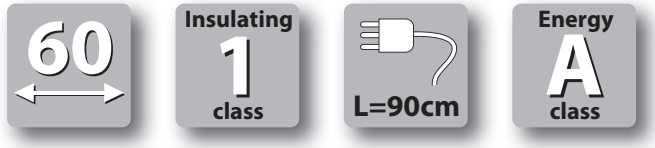
DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	**4**
INSTALLAZIONE	**5**
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Collegamento elettrico	7
Incasso apparecchiatura	8
USO	**10**
Avvertenze di sicurezza	10
Uso dell'apparecchiatura	12
Conoscere l'apparecchiatura	12
É bene sapere che	13
Qualche consiglio di cottura	14
Uso del display Touch Screen	15
Possibili cause di insuccesso	30
Accessori	31
MANUTENZIONE	**32**
Avvertenze di sicurezza	32
Manutenzione ordinaria	32
Pulizia	32
Sostituzione lampadina	34
Periodi di inattività	34
Smaltimento a fine vita	35
Assistenza post-vendita	35

INDEX

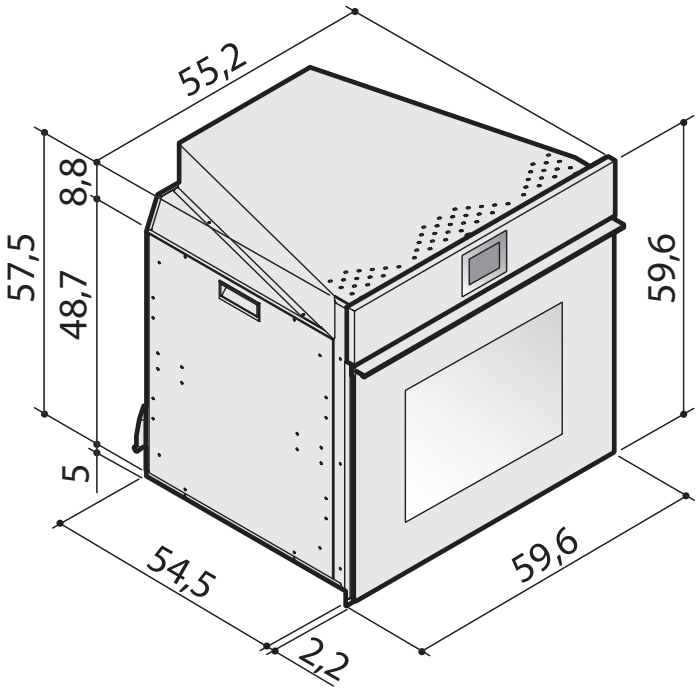
DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Connection to the power mains	*7*
Built-in unit installation	*8*
USAGE	***10***
Safety warnings	*10*
Using the appliance	*12*
Understanding the appliance	*12*
Useful information	*13*
Some cooking suggestions	*14*
Use of the Touch Screen display	*15*
Troubleshooting	*30*
Accessories	*31*
MAINTENANCE	***32***
Safety warnings	*32*
Routine maintenance	*32*
Cleaning	*32*
Lamp replacement	*34*
Periods of inactivity	*34*
End-of-life disposal	*35*
After-sales service	*35*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



[cm]



Dati tecnici	***Technical data***		
Tensione	*Voltage*	V	220-230
Frequenza	*Frequency*	Hz	50
Potenza	*Power*		
Totale assorbita	*Total power absorbed*	kW	2,65
Resistenza cielo	*Upper heating element*	W	800
Resistenza grill	*Grill heating element*	W	1800
Resistenza suola	*Lower heating element*	W	840
Resistenza circolare posteriore	*Rear circular heating element*	W	1700
Motoventilatore	*Motor fan*	W	30
Tangenziale	*Tangential*	W	30
Lampada	*Light*	W	25+25
Tipo cavo	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Lunghezza cavo	*Cable length*	cm	90
Risoluzione Touch Screen	*Touch Screen resolution*		320x240 72dpi
Dimensioni forno	***Oven dimensions***		
Larghezza	*Width*	cm	59,6
Profondità	*Depth*	cm	55
Altezza	*Height*	cm	59,6
Volume cavità forno	*Oven cavity*	lt	65
Dotazioni	***Equipment***		
Padella leccarda	*Drip tray*	n°	1
Griglia	*Rack*	n°	2

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).
Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sale the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

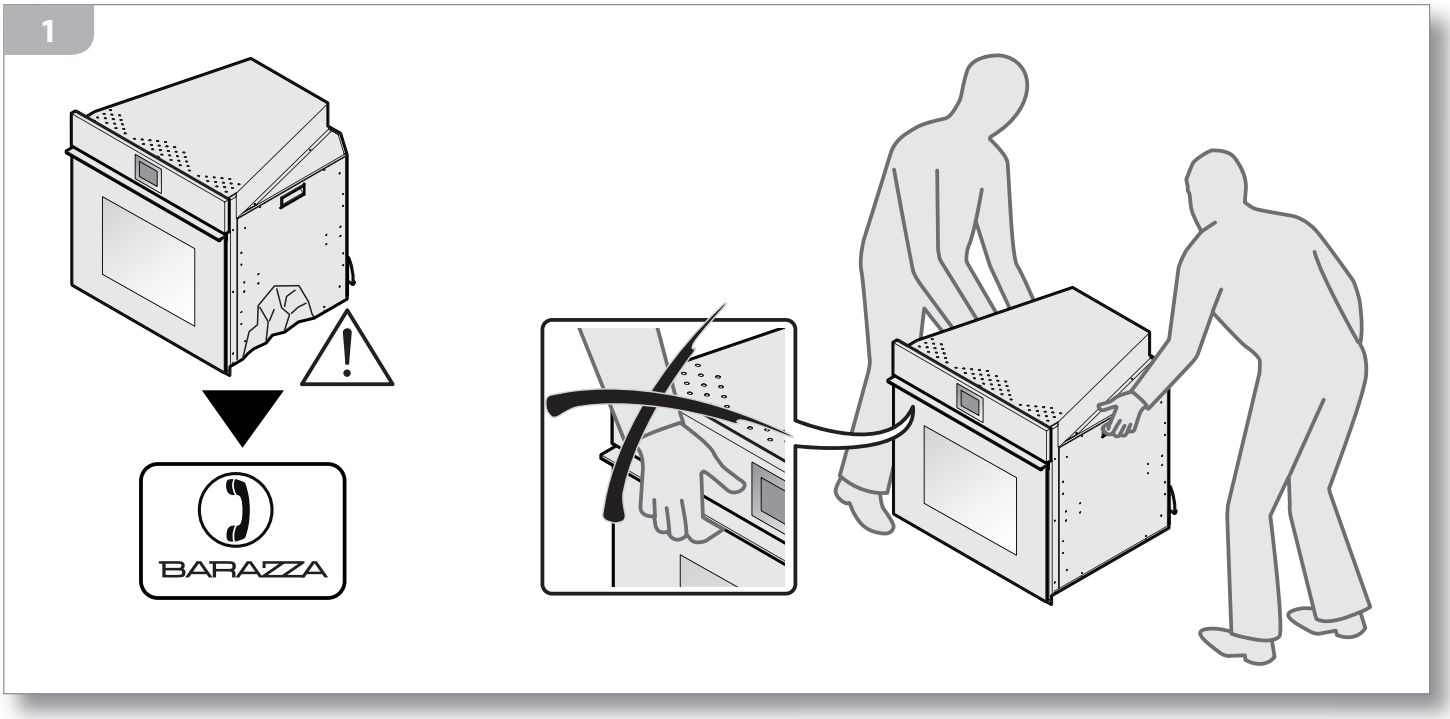
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).
Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola per le apposite maniglie (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).
Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location by lifting it using the appropriate handles (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.
Composizione imballo:
- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

Il forno viene fornito già provvisto di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A (fig. 2a). In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 2b): l'operazione deve essere fatta da una persona autorizzata in conformità alla normativa vigente nel Paese di installazione. L'impianto deve prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza tra i contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. L'interruttore deve essere dimensionato in funzione del carico sulla targhetta matricola e deve essere conforme alle normative vigenti.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio di Assistenza Tecnica o comunque da una persona qualificata similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata.

Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un piano cottura, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The oven is supplied with a 90 cm-long power cord (H05V2V2-F) (fig. 2a).

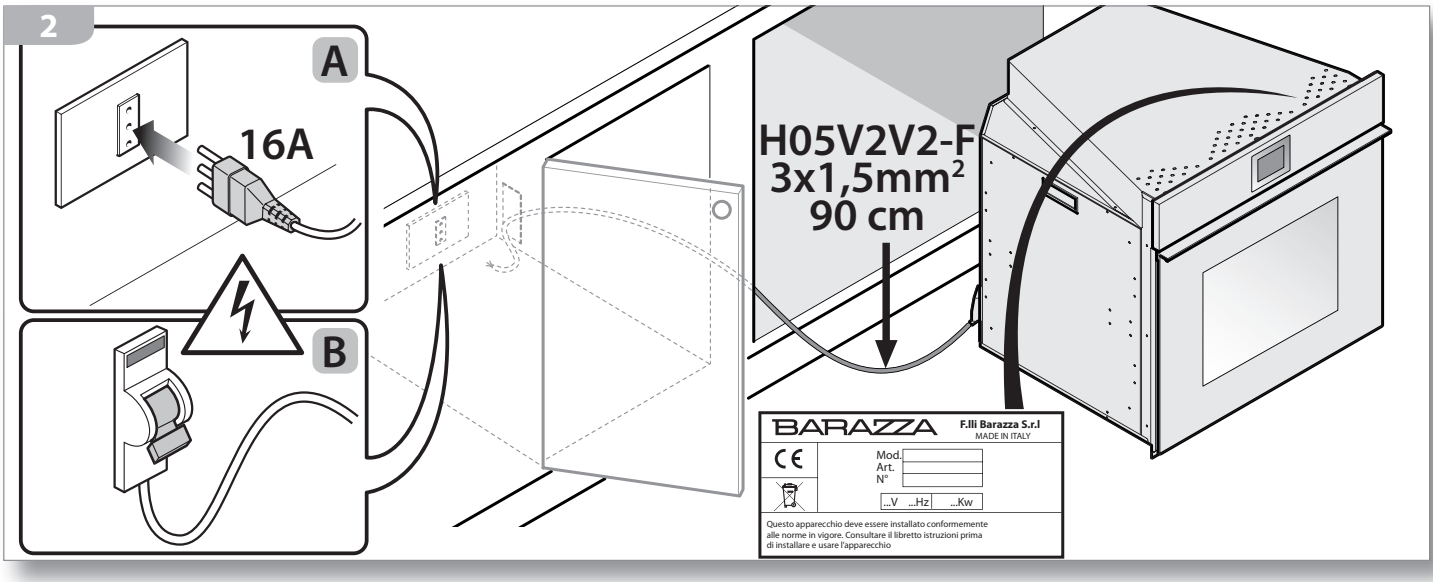
Connect the cable directly to the electricity supply (fig.2a), which must be made by an authorized person in accordance with current regulations in the country where the appliance is installed. The installation must include a means for disconnection from the supply having an air gap contact separation in all active conductors that allows complete disconnection in category III overvoltage condictions. The isolating switch should be sized according to the load on the data label and should comply with current regulations. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarty qualified person in order to avoid hazard.

The isolating switch must be located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with a hob, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



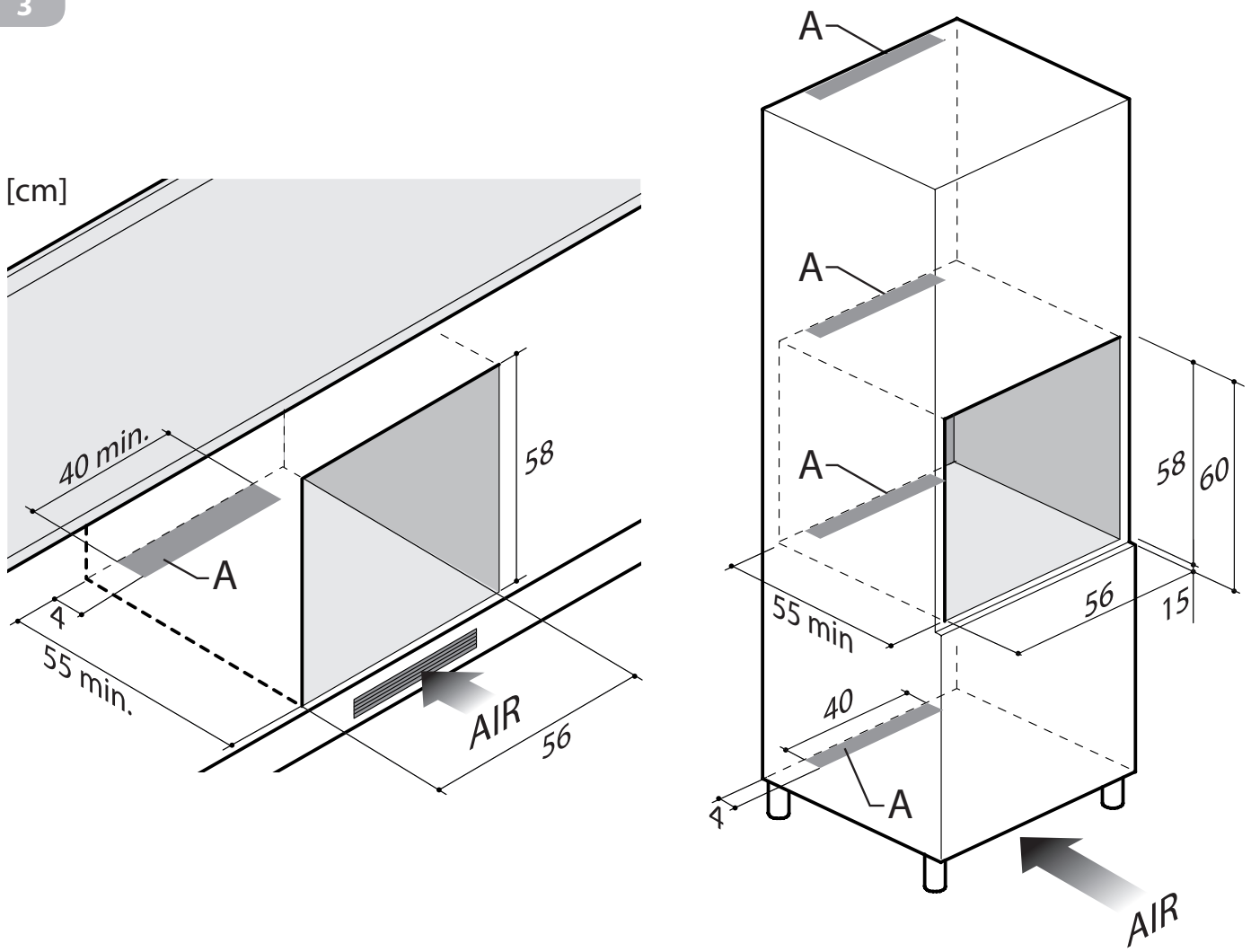
INCASSO APPARECCHIATURA

Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).
Il mobile da incasso deve avere le caratteristiche indicate nella figura sottostante, compresa la feritoria posteriore di aerazione **(A)** (minimo 4x40 cm) (fig. 3).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*The built-in cabinet must have the characteristics shown in the figure below, including the rear ventilation opening **(A)** (minimum 4x40 cm) (fig. 3).*

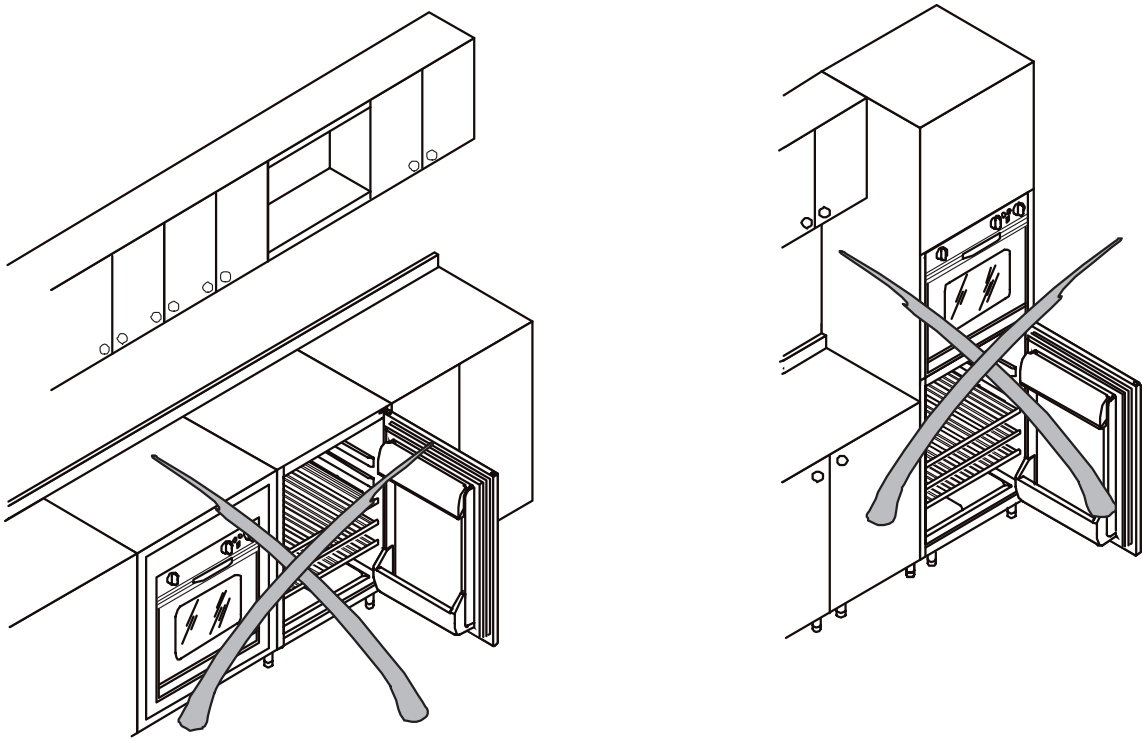
3



Si consiglia di installare l'apparecchiatura a una distanza da frigoriferi e congelatori tale che il calore non pregiudichi il buon funzionamento di questi ultimi (fig. 4).

It is recommended that you install the appliance far from refrigerators and freezers so that the heat produced does not compromise the good operation of these appliances (fig. 4).

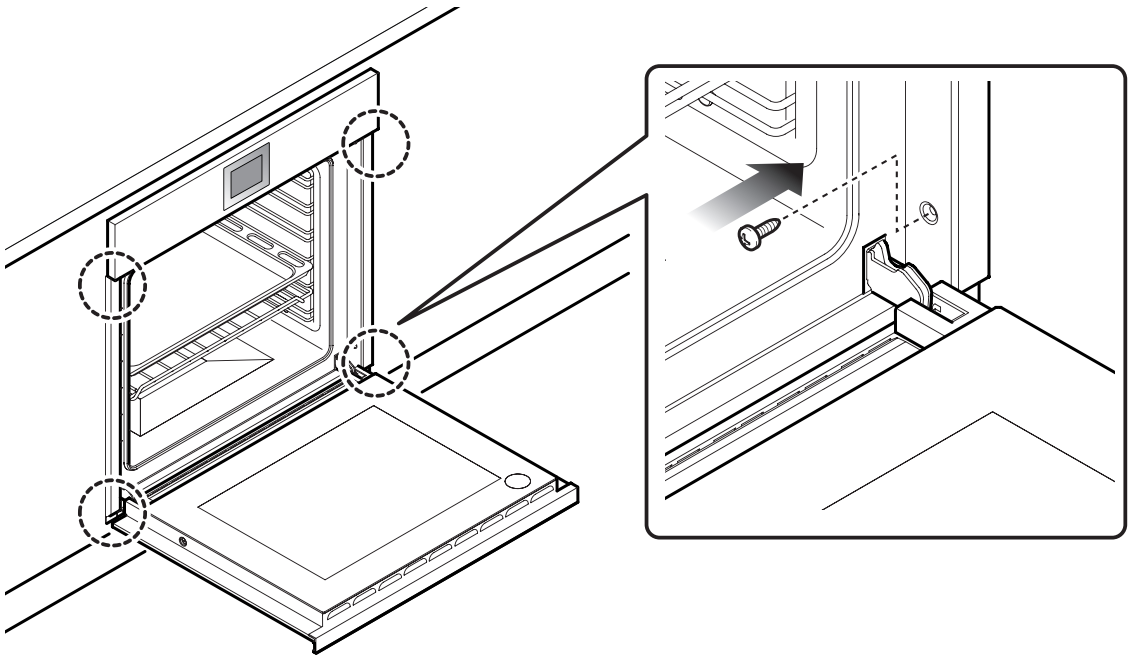
4



Completare l'installazione fissando lateralmente l'apparecchiatura al mobile (fig. 5).

Complete the installation by laterally fastening the appliance to the cabinet (fig. 5).

5



USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura, lo scongelamento e il mantenimento in caldo di alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

Non appoggiare pesi sulla porta aperta del forno e non utilizzare la cavità di cottura per conservare cibi umidi o oggetti di qualsiasi natura.

L'area nelle vicinanze della cavità del forno potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking and defrosting food as well as keeping food warm. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not rest heavy objects on the oven's open door and do not use the cooking cavity to store moist food or any other type of object.

The area near the oven cavity may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

PER LA COTTURA

Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, l'interno del forno ed alcune parti esterne raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Pericolo di scottature!

Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno!

Pericolo di scottature!

Essendo accessibili elementi caldi quando in uso, per evitare ustioni e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.

Pericolo di incendio!

Non immettere nella cavità di cottura liquidi e/o ingredienti alcolici durante il funzionamento.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

Non rivestire la cavità del forno con fogli di alluminio o simili.

Per la cottura utilizzare soltanto recipienti, teglie e accessori espressamente concepiti per tale utilizzo, realizzati in materiali resistenti alle alte temperature e idonei al contatto con gli alimenti.

Lo sgocciolamento di alcune sostanze nella cavità del forno (es. acidi della frutta) provocano macchie che non è possibile rimuovere ma che non pregiudicano le prestazioni dell'apparecchiatura.

Non versare liquidi freddi sulle pareti della cavità quando il forno è in funzione: lo sbalzo termico potrebbe creare danni alle pareti interne.

FOR COOKING

Burn hazard!

During operation and for a few minutes after use, the interior of the oven and some outer parts reach very high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protections.

Burn hazard!

Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Burn hazard!

Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds, children should be kept away.

Fire hazard!

Do not introduce liquids and/or alcoholic ingredients into the cooking cavity during operation.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Do not cover the oven cavity with aluminium foil or similar material.

For the cooking, use only containers, pans and accessories that have been specifically designed for this use, made of high-temperature-resistant materials and suitable for contact with foods.

The dripping of some substances in the oven cavity (e.g., fruit acids) may cause stains which cannot be removed, but the stains do not compromise the appliance's performance.

Do not splash or pour cold liquids on the walls of the cavity when the oven is operating: the thermal stress may damage the interior walls.

USO DELL' APPARECCHIATURA

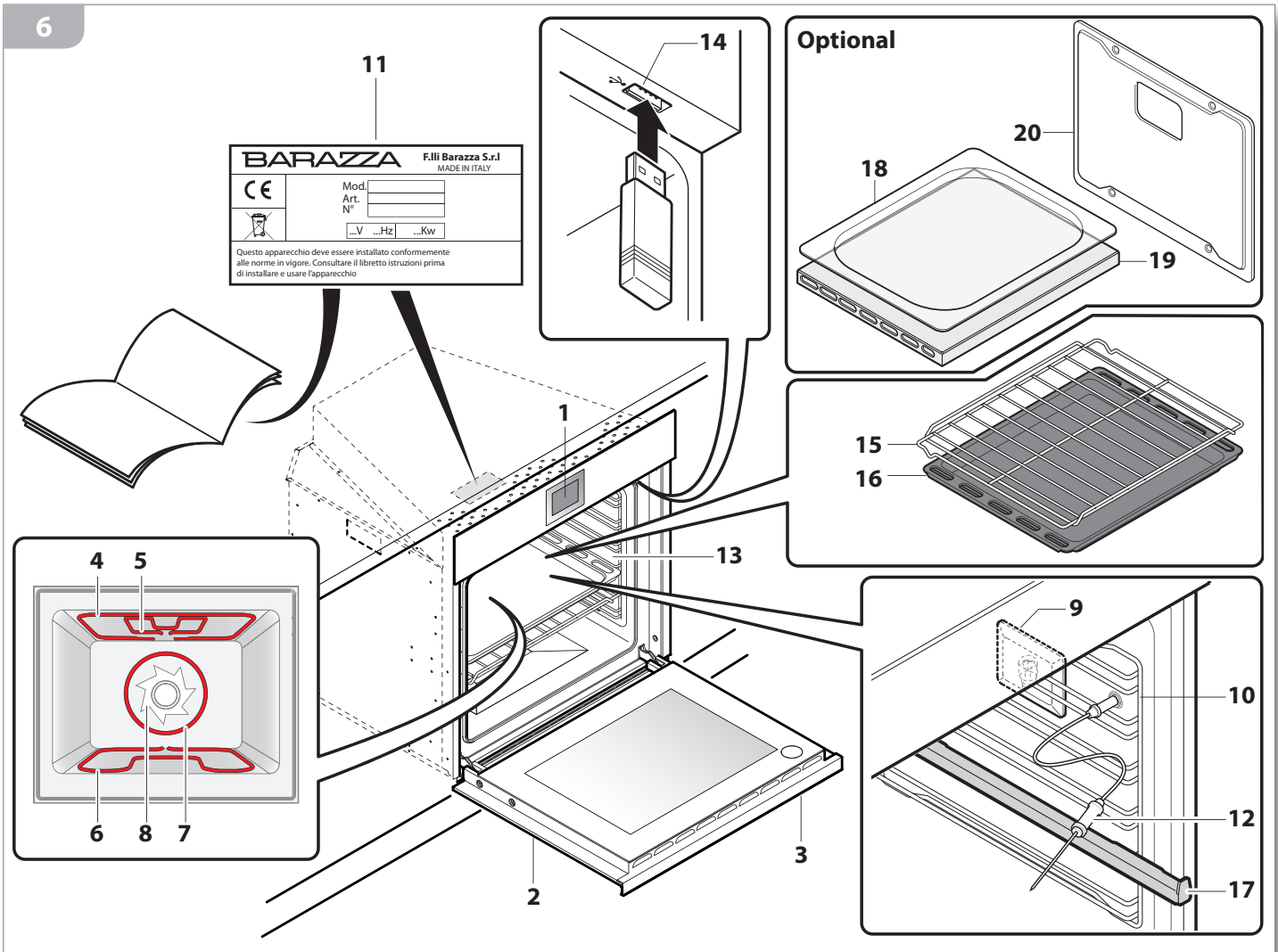
CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

1 display Touch Screen
2 porta del forno
3 maniglia (solo in alcuni modelli)
4 resistenza superiore basculante
5 resistenza grill basculante
6 resistenza inferiore
7 resistenza circolare
8 ventola posteriore
9 lampadina
10 griglie per livelli di cottura
11 targhetta matricola
12 termosonda
13 cavità (interno forno)
14 connessione USB (pen drive non inclusa)
15 griglia: per l'appoggio di contenitori (pirofile, stampi, ecc...) e pietanze da grigliare;
16 leccarda: per la cottura di arrosti o l' appoggio di biscotti, prodotti di panificazione o similari.
17 guide estraibili
18 teglia in Pirex® (optional)
19 piastra per pizza (optional)
20 pannelli autopulenti (optional)

USING THE APPLIANCE

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

1 Touch Screen display
2 oven door
3 handle (some models only)
4 drop-down upper heating element
5 drop-down grill heating element
6 lower heating element
7 circular heating element
8 rear fan
9 lamp
10 cooking level racks
11 data plate
12 temperature probe
13 cavity (oven interior)
14 USB connection (pen drive not included)
15 rack: to support the containers (oven dishes, moulds, etc.) and foods to be grilled;
16 drip tray: for cooking roasts or supporting biscuits, bread products and the like.
17 telescopic oven rails
18 Pyrex® baking tray (optional)
19 pizza plate (optional)
20 self-cleaning panels (optional)



É BENE SAPERE CHE

L'apparecchiatura è conforme alle direttive sul risparmio energetico. Nelle ore notturne o quando non è impostata la funzione "carellata sequenziale di 10 immagini" (vedi menu "Sistema") l'elettronica si disattiva automaticamente. L'apparecchiatura torna operativa alcuni secondi dopo aver toccato il Touch Screen, tempo necessario al riavvio del sistema operativo.

Per garantire la sicurezza dell'utente, il software è configurato in modalità dimostrativa "Demo mode". Gli elementi riscaldanti del forno sono disattivati; questa precauzione protegge l'utente dal rischio di scottature accidentali prima dell'utilizzo iniziale. Si raccomanda di disattivare la modalità dimostrativa (per la procedura vedi fig. 19) solo dopo aver consultato l'intero libretto di istruzioni e compreso il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

La prima accensione deve avvenire con il forno vuoto, alla massima temperatura per circa 60 minuti. Durante questo tempo il forno potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica dello stesso, arieggiare i locali. Lasciare raffreddare completamente la cavità a porta chiusa e pulire accuratamente il frontale, gli accessori e l'interno della cavità con le modalità indicate nel capitolo dedicato.

Un ventilatore tangenziale di raffreddamento si avvia automaticamente durante la cottura: esso ha la funzione di raffreddare le superfici del forno e di eliminare la normale formazione di vapore all'interno della cavità. Dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura il ventilatore rimane in funzione finchè il forno si raffredda evitando così il surriscaldamento del mobile.

Nei modelli con apertura porta automatica, delle protezioni termiche in silicone poste all' interno della porta evitano pericolose scottature (per dettagli vedi fig. 16a - part.2).

In caso di blackout il sistema mantiene tutte le impostazioni , escluse quelle relative alla cottura in corso. Se il forno era in funzionamento "cottura AUTOMATICA", al ripristino della corrente compare sul display la richiesta relativa a continuare la cottura in funzione MANUALE (fig. 7).

Trascorse 4 ore dall'inizio della cottura manuale, a condizione che quest'ultima non sia stata interrotta, il forno si spegne automaticamente a meno che l'utente non voglia proseguire la cottura (fig. 8).

In caso di non corretto funzionamento la cottura si interrompe automaticamente e appare sul display le diagnosi della causa, che può essere scaricata tramite la porta USB e inviata all'assistenza per velocizzare i tempi di intervento (fig. 9).

USEFUL INFORMATION

This appliance conforms to energy saving guidelines. During the night or when the function "sequential tracking of 10 images" is not set (see the "System" menu), the electronics automatically deactivate. The appliance resumes operation a few seconds after touching the Touch Screen; this time interval is necessary for the operating system to restart.

In order to guarantee the safety of the user, the software is configured with the demonstrative modality "Demo mode". This means the heating elements are deactivated, preventing the risk of accidental burning before the first use. It is recommended that you only deactivate the demonstrative modality (see fig. 19) when you have read the whole manual thoroughly and understand how to use the appliance correctly.

The oven must be empty when lit for the first time, and it should be set at maximum temperature for about 60 minutes. During this time the oven may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the oven), so the room should be aired well during its operation. Allow the oven cavity to cool completely with the door closed and thoroughly clean the front panel, accessories and interior of the cavity following the procedures indicated in the respective chapter.

A tangential cooling fan starts automatically during cooking in order to cool the oven surfaces and eliminate the normal formation of steam inside the cavity. After the appliance has been switched off the fan remains in operation until the oven cools, thus preventing the cabinet from overheating.

In models with automatic door opening, silicone thermal protections located inside the door prevent dangerous burns (for details, see fig. 16a - det.2).

In the event of a blackout, the system maintains all the settings except for those regarding the cooking in progress. If the oven was operating in the "AUTOMATIC cooking" mode, when power is restored the request regarding continuation of cooking in MANUAL mode appears on the display (fig. 7).

Four (4) hours after manual cooking has been started, provided that the manual cooking has not been interrupted, the oven switches off automatically unless the user desires to continue cooking (fig. 8).

In case of incorrect operation the cooking function stops automatically and the cause appears on the display and can be downloaded through the USB port and sent to the after-sales service to make repairs quickly (fig. 9).

7

8

9

QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

- Disporre all'interno dei recipienti o della leccarda i cibi da cuocere in modo uniforme e ben distribuito senza eccedere nelle quantità. In caso di utilizzo di più griglie/leccarde tenerle ben distanziate l'una dall'altra per permettere una buona circolazione dell'aria (fig. 10): in questo caso utilizzare la tipologia di cottura "Multilivello" e prevedere un tempo di cottura superiore (circa 15 minuti in più).
- Durante la cottura aprire il meno possibile la porta del forno.
- Nelle cotture MANUALI, si consiglia di infornare con il forno in temperatura.
- Se si desidera cucinare in modalità "cottura MANUALE" è importante scegliere con attenzione il tipo di cottura, la durata di cottura, la temperatura e il livello (fig. 11) sul quale si posiziona la griglia o la leccarda.

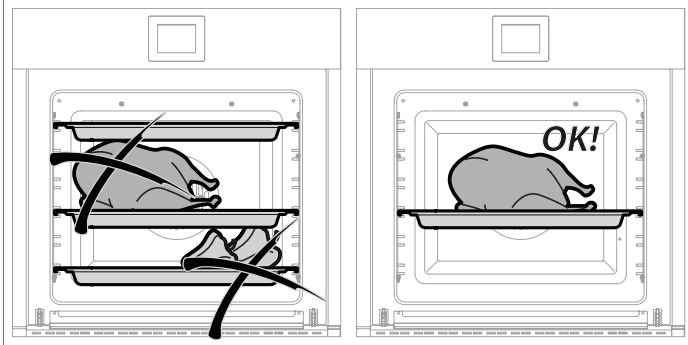
Per avere qualche indicazione consultare le tabelle "Tabella consigli per cotture manuali" a pag. 21 e "Tabella simbologie per tipo di cottura" a pag. 22.

SOME COOKING SUGGESTIONS

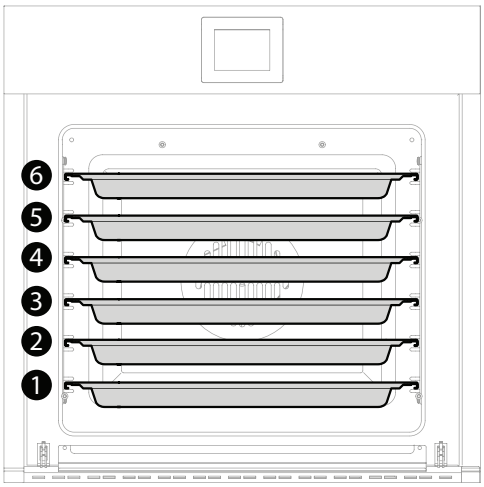
- *Arrange the food to be cooked in the containers or on drip tray in a well-distributed uniform manner without overloading. If several racks/drip trays are being used, space them well in order to allow good air circulation (fig. 10): in this case use the "Multilevel" cooking mode and increase the cooking time (by about 15 minutes).*
- *Open the oven door as little as possible when cooking.*
- *When using the MANUAL cooking mode, it is recommended that you place the food in the oven once it has reached the cooking temperature.*
- *If you would like to use the "MANUAL cooking" mode, it is important that you carefully select the cooking type, cooking time, temperature and level (fig. 11) on which to position the rack or drip tray.*

For additional suggestions, see the "Manual cooking suggestions table" on page 21 and the "Cooking type symbols table" on page 22.

10



11



- Impostare sempre la temperatura al valore più basso e, in caso di bisogno, aumentarlo durante la cottura.
- Il peso degli alimenti da arrostire deve essere uguale o superiore a 1 kg.
- Nel caso di carne molto magra, disporla all'interno di teglie coperte per mantenere maggior morbidezza. Si consiglia inoltre di aggiungere un po' d'acqua nella teglia di cottura.
- A metà cottura girare l'arrosto e ricoprirlo di tanto in tanto con il sugo di cottura.

Per un maggior rendimento durante la funzione grill, si consiglia di impostare una temperatura inferiore ai 200°C.

- *Always set the temperature at the lowest value and increase it during the cooking, if necessary.*
- *The weight of the food to be roasted must be at least 1 kg.*
- *If the meat is very lean, arrange it in a covered oven dish in order to keep it as tender as possible. It is also recommended that you add a bit of water to the cooking pan.*
- *Halfway through the cooking, turn the roast over and coat it with the gravy every now and then.*

For a good result using grill function, it is recommended to set the temperature at a value lower than 200°C.

USO DEL DISPLAY TOUCH SCREEN

SCHERMATA INIZIALE

12

Tasto sicurezza
Safety button

Tasto luce
Light button

Cottura MANUALE
MANUAL Cooking

Menu EDIT
EDIT Menu

Tasto non attivo
Button not enabled

Tasto apriporta
(versioni con porta automatica)
Tasto screensaver
(versioni con maniglia)
Door-opener button
(versions with automatic door)
Screensaver button
(versions with handle)

Cottura AUTOMATICA
AUTOMATIC cooking

Menu IMPOSTAZIONI
SETTINGS Menu

Simbologie del display Touch Screen

Confermare la scelta effettuata:

Annullare la scelta effettuata:

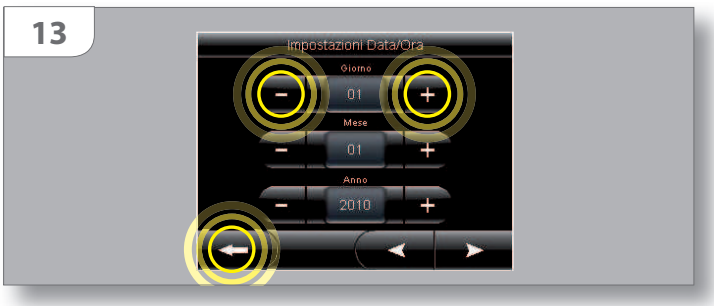
Tornare alla schermata precedente:

Scorrere le varie voci:

Per attivare le funzioni del display Touch Screen è sufficiente una leggera e veloce pressione sulle icone corrispondenti. Nei campi numerici (es. l'impostazione dell'ora) è possibile aumentare/diminuire di una unità alla volta con veloci e ripetuti tocchi sui simboli "+" o "-" oppure, per avanzare più velocemente, tenere continuamente premuto il tasto.

Nelle schermate dove non è previsto il tasto di conferma (es. l'impostazione della lingua o dell'ora - fig.13), selezionare le icone/i valori desiderati; essi rimarranno in memoria semplicemente uscendo con il tasto dalla schermata.

13



Evitare di utilizzare il display Touch Screen con mani bagnate o sporche (fig.14).

USING THE TOUCH SCREEN DISPLAY

INITIAL SCREEN

Symbols of the Touch Screen display

Confirm the selection made:

Cancel the selection made:

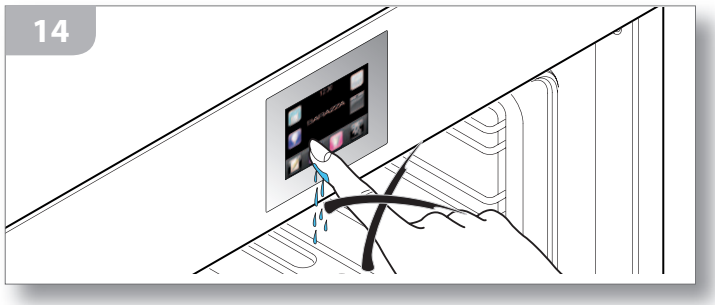
Return to the previous screen:

Scroll through the various items:

To activate the functions of the Touch Screen display, just press lightly on the corresponding icons. In the numerical fields (e.g.: time setting) you can increase/decrease the value by one unit at a time with quick and repeated touches on the symbols "+" or "-" or, in order to advance more quickly, by pressing the button continuously.

In the screens where the confirmation button is not included (e.g.: language or time setting - fig.13), select the desired icons/values; they will be stored simply by exiting the screen with the button.

14



Avoid using the Touch Screen display with wet or dirty hands (fig.14).

FUNZIONI VARIE

Tasto sicurezza

Premendo la relativa icona (fig.15) è possibile bloccare le funzioni del display Touch Screen impedendo che qualcuno accidentalmente attivi o modifichi le impostazioni. É una sicurezza utile quando in casa ci sono bambini.

VARIOUS FUNCTIONS

Safety button

By pressing the respective icon (fig.15), you can lock the functions of the Touch Screen display, thus preventing the accidental activation or modification of the settings. This is a useful safety precaution when there are children in the house.

15

Tasto accensione luce

Premendo questa icona si accende/spegne la luce all'interno della cavità del forno.

Apriporta (solo nei modelli predisposti)

Premendo questa icona la porta forno si apre parzialmente in modo automatico, l'apertura completa deve essere fatta manualmente impugnando la porta in prossimità delle protezioni termiche (fig.16a -part.2).

Nei modelli con apertura tradizionale la chiusura avviene accompagnando la porta quasi a chiusura completa, la chiusura definitiva avviene automaticamente. Se la porta non è stata aperta completamente, dopo 5 sec si richiude in modo automatico.

Non forzare l'apertura o la chiusura della porta durante la fase di movimentazione automatica.

Nei modelli con porta automatizzata, in assenza di energia elettrica, l'apertura della porta è possibile impugnandola, con le dovute precauzioni contro le scottature, se a libro nell'angolo inferiore (fig.16a-part.1), se tradizionale negli angoli superiori, aprendo eventuali ante adiacenti per facilitare la presa (fig.16b).

Light button

Pressing this icon turns on/off the light inside the oven cavity.

Door-opener (only on some models)

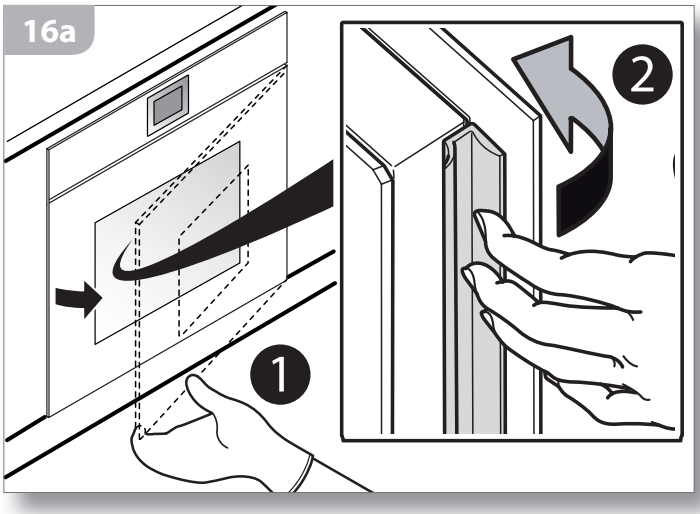
By pressing this icon, the oven door is automatically, partially opened; complete opening of the door must be carried out manually by gripping it where the thermal protections are located (fig.16a -det.2).

With models featuring traditional door openings, you must guide the door until it is almost closed; complete door closure takes place automatically. In the instance where the door is not completely open, it will automatically re-close after 5 seconds.

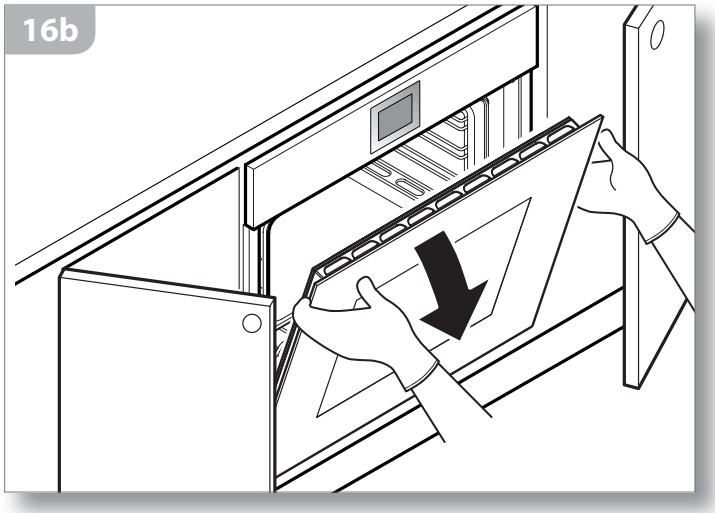
Do not force the opening or closing of the door when in automatic mode.

With models featuring automated door openings, in the instance of a blackout, taking care not to burn yourself, you are able to open the door by gripping it by the lower corner if it is a side-opening door (fig.16a-det.1), by the upper corners if it is a traditional drop-down door, opening any adjacent units in order to facilitate access (fig.16b).

16a



16b



IMPOSTAZIONI INIZIALI

Impostare la lingua

17

Impostare la data e l'ora

18

Attivare le resistenze

Per attivare/disattivare la modalità dimostrativa "Demo mode", digitare la password "DEMO".

INITIAL SETTINGS

Set the language

Set the date and time

Activate the heating elements

To activate/deactivate the demonstrative modality "Demo Mode", type in the password "DEMO".

19

COTTURA MANUALE

I parametri della cottura MANUALE devono essere completamente impostati dall'utente:
- tipo di cottura
- temperatura
- durata della cottura
- fine cottura
- impostazioni termosonda.

A pag. 21 è disponibile una tabella con temperature e tempi di cottura indicativi.

Procedura di utilizzo - impostazione dei parametri (fig. 20-21):

Se si desidera utilizzare la termosonda, inserirla nella pietanza da cuocere (fig. 21a) prima di iniziare la cottura, successivamente, anche a cottura iniziata, impostare i parametri relativi alla temosonda (temperatura e tempo - vedi fig. 21b).

TIPO DI COTTURA: attiva le diverse resistenze della cavità del forno per ottenere risultati di cottura diversi a seconda della pietanza da cuocere (consultare "Tabella simbologie per tipo di cottura" pag. 22).

TEMPERATURA: imposta la temperatura di cottura, il valore di default è 180°C, variabile a piacere con i tasti "+" e "-" (range 50°-250°C).

DURATA: imposta la durata di cottura, il valore di default è "OFF", in questa impostazione il forno funziona in modo continuativo per un massimo di 4 ore dopo le quali, in assenza di intervento, si spegne automaticamente. Per impostare la durata della cottura premere "+" o "-" (da un minimo di 1 minuto a un massimo di 4 ore).

FINE COTTURA: indica l'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta. Se impostiamo un orario, il forno non si avvierà allo "START" ma successivamente, in base alla durata di cottura impostata e all'ora in cui si desidera che la pietanza sia pronta.

Es. durata di cottura impostata: ***1 ora e 30 minuti,*** *fine cottura impostata:* ***13:00*** *(ora in cui si desidera pronta la pietanza) -> il forno inizierà automaticamente la cottura alle ore* ***11:30***

Il valore di default è "OFF", con questa impostazione il forno inizierà subito la cottura senza nessun ritardo. L'ora in cui si desidera che il cibo sia pronto è variabile a piacere con i tasti "+" o "-" (da un minimo di 1 minuti dopo a un massimo di 24 ore).

MANUAL COOKING

The MANUAL cooking parameters must be completely set by the user:
- *cooking type*
- *temperature*
- *cooking time*
- *cooking end time*
- *temperature probe settings.*

On page 21 you will find a table with approximate cooking times and temperatures.

Operating procedure - setting the parameters (fig. 19-20):

If you would like to use the temperature probe, insert it in the food to be cooked (fig. 21a) before starting the cooking and then, even after cooking has started, set the parameters regarding the temperature probe (temperature and time- see fig. 21b).

COOKING TYPE: *activates the various heating elements of the oven cavity to obtain different cooking results according to the foods being cooked (see "Cooking type symbols table" on page 22).*

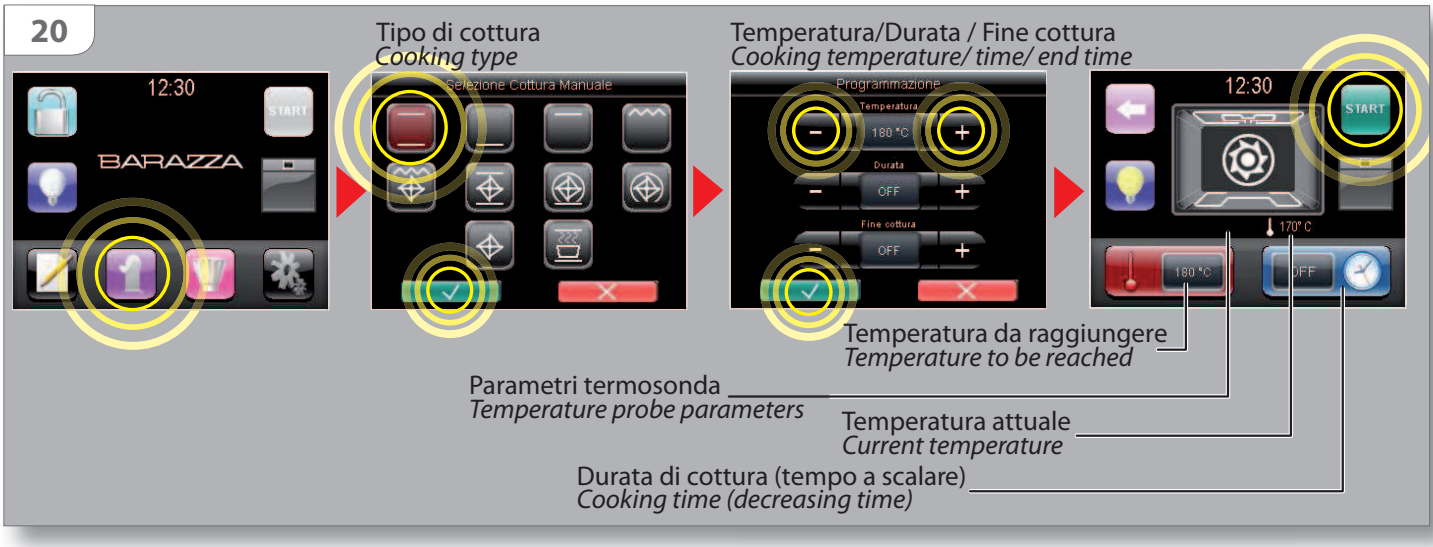
TEMPERATURE: *set the cooking temperature, the default value is 180°C; this variable can be set as desired with the "+" and "-" buttons (range: 50°-250°C).*

COOKING TIME: *set the cooking time, the default value is "OFF"; with this setting the oven operates continuously for a maximum of 4 hours after which, if no intervention is made, the oven switches off automatically. To set the cooking time, press "+" or "-" (from a minimum of 1 minute to a maximum of 4 hours).*

COOKING END TIME: *indicate the time at which you would like the food to be ready. If we set a time, the oven will not start when "START" is pressed but later, based on the cooking time set and the time at which you would like the food to be ready.*

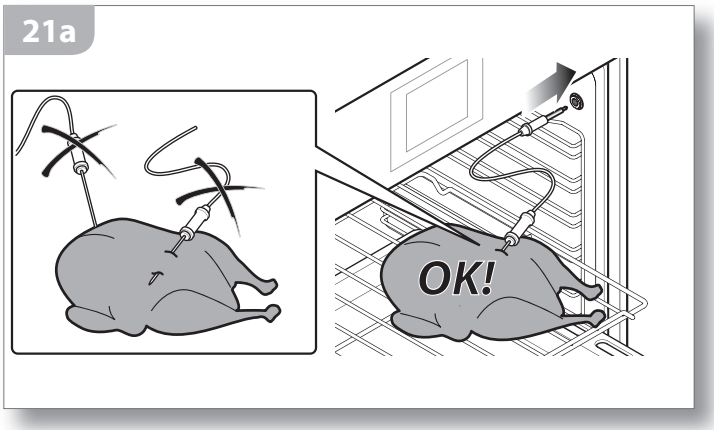
Example: cooking time set: ***1 hour and 30 minutes****, cooking end time set:* ***13:00*** *(time at which you would like the food to be ready) -> the oven will automatically start cooking at* ***11:30***

The default value is "OFF"; with this setting the oven will immediately begin cooking without any delay. The time at which you would like the food to be ready can be varied as desired using the "+" or "-" buttons (from a minimum of 1 minute later up to a maximum of 24 hours).



Impostazioni Termosonda: un alimento, soprattutto se di grossa pezzatura *(es. il pollame)* comincia a cuocere prima esternamente, successivamente il calore penetra anche in profondità cuocendo la parte più interna cioè il "cuore" della pietanza: la termosonda è uno spillone da inserire in profondità nelle pietanze per conoscerne la temperatura interna durante la cottura: quando essa si mantiene per circa 10 minuti a 70-80°C la pietanza sarà sicuramente cotta, sia internamente che esternamente (Attenzione! I tempi e le temperature sono indicativi e variano da alimento ad alimento).
I valori da impostare sono quindi la temperatura al "cuore" da raggiungere e per quanto tempo essa deve essere mantenuta.
Tali valori, durante la cottura, sono sempre visibili sul display Touch Screen. Una volta raggiunta e mantenuta per il tempo impostato la temperatura viene emesso un segnale acustico e si potrà decidere se far proseguire la cottura o considerarla terminata.
Utilizzare solamente la termosonda data in dotazione con l'apparecchiatura.

Temperature probe settings: *food, especially large pieces (e.g. poultry), begins cooking on the outside first, and then the heat penetrates into the depth as well, cooking the interior part known as the "core" of the food. The thermal probe is a shaft to be inserted deep into the food in order to detect its interior temperature during cooking: when the interior temperature remains at 70-80°C for about 10 minutes, the food will certainly be cooked, both internally and externally (Caution! The times and temperatures are approximate and vary from food to food).*
The values to be set are thus the "core" temperature to be reached and the amount of time for which this temperature must be maintained.
During the cooking, these values are always visible on the Touch Screen display. Once the temperature has been reached and maintained for the set time, an acoustic signal is emitted and you can decide whether or not to continue cooking.
Only use the temperature probe recommended for this oven.



Start: premendo l'icona si avvia la cottura secondo la programmazione impostata precedentemente.

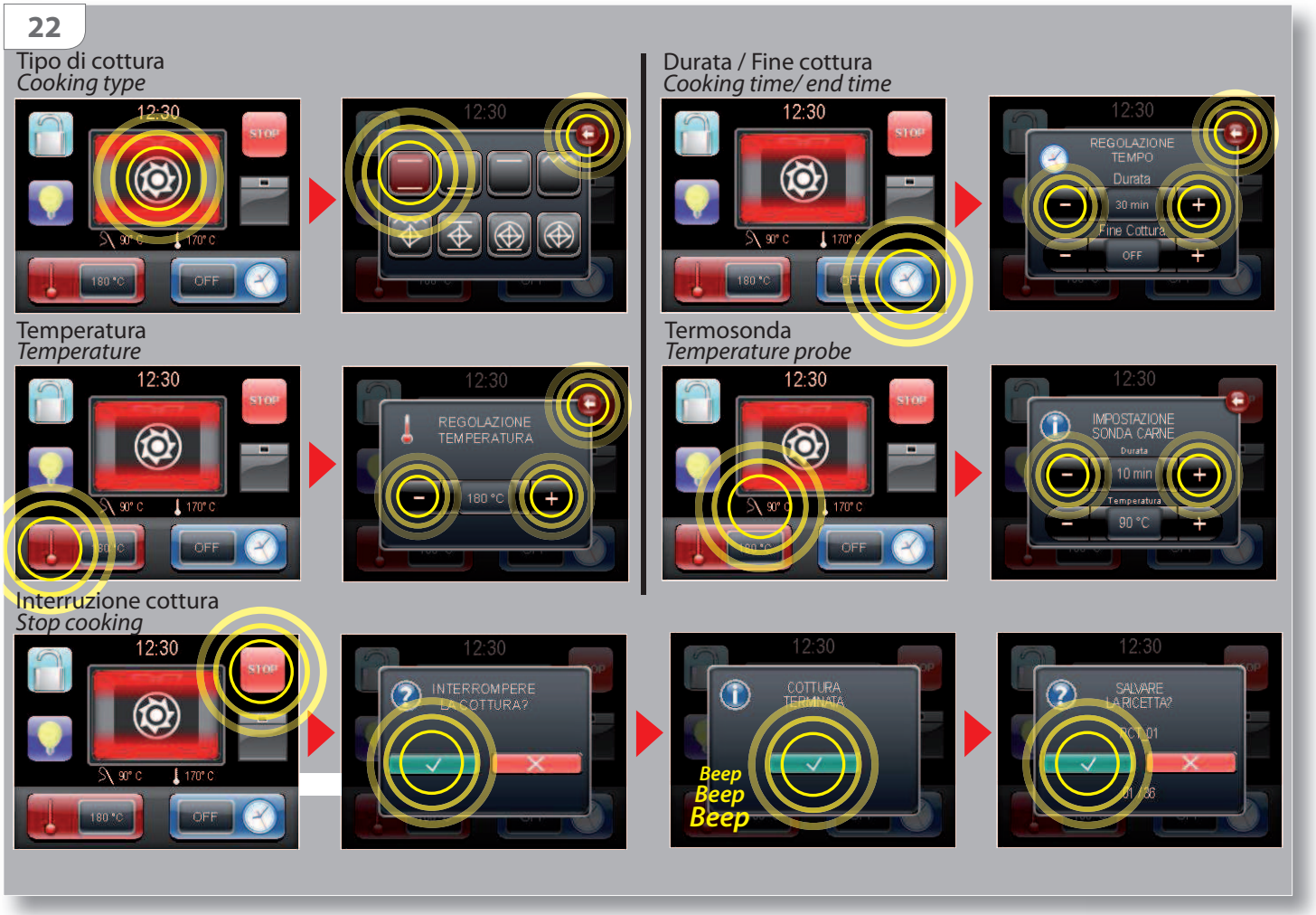
Stop: premendo l'icona si interrompe la cottura.

Start: *pressing this icon starts the cooking according to the programme set previously.*

Stop: *pressing this icon interrupts the cooking.*

CAMBIO IMPOSTAZIONI (fig. 22)
In qualunque momento della cottura è possibile modificare i parametri di cottura impostati.

CHANGING THE SETTINGS *(fig. 22)*
The set cooking parameters can be changed at any time during the cooking.



MEMORIZZAZIONE (fig. 23)
Alla fine della cottura viene richiesto se si desidera memorizzare il procedimento di cottura appena concluso comprensivo di tutte le variazioni effettuate (es. cambio di temperatura durante la cottura).
Il procedimento memorizzato verrà nominato con un nome generico progressivo RCT_01, RCT_02,. ecc.... fino ad un massimo di 36.
Ogni procedimento può essere rinominato o cancellato premendo "EDIT" o essere richiamato e utilizzato premendo "cottura AUTOMATICA".

STORING THE SETTINGS *(fig. 23)*
When the cooking is finished you are asked if you would like to store the cooking procedure which just ended, including all the changes made (e.g.: change of temperature during the cooking).
The stored procedure will be named with a generic progressive name RCT_01, RCT_02.. etc. up to a maximum of 36.
Each procedure can be renamed or deleted by pressing "EDIT" or recalled and used by pressing "AUTOMATIC cooking".

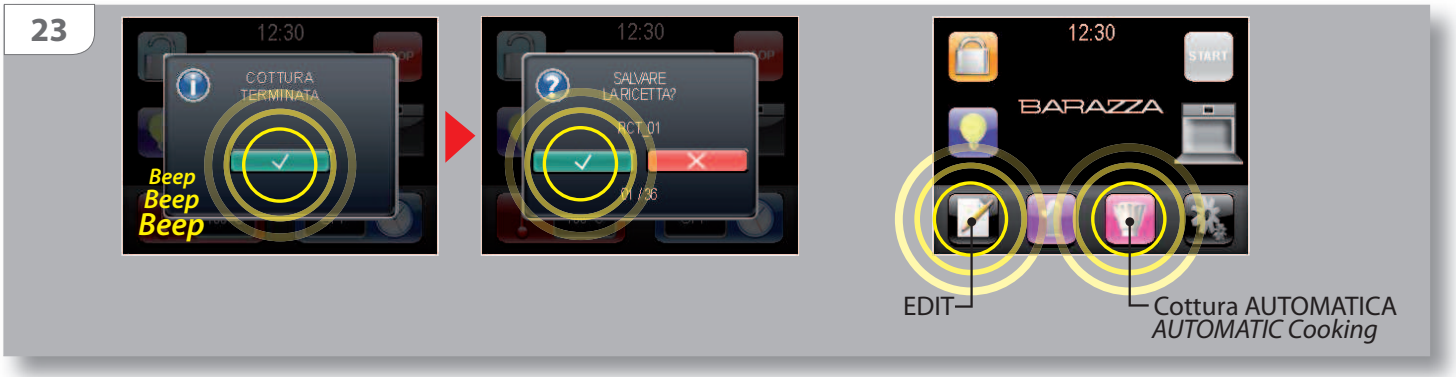


Tabella consigli per cotture manuali

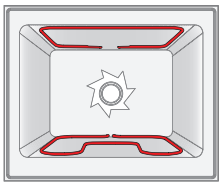
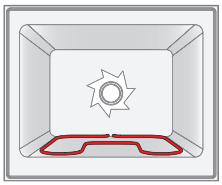
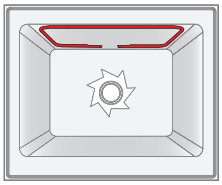
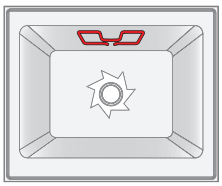
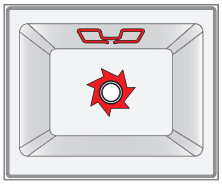
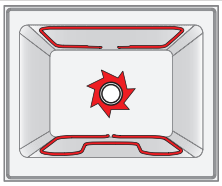
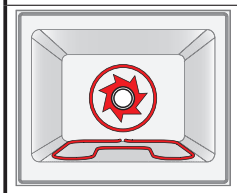
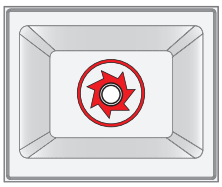
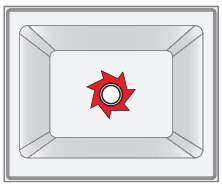
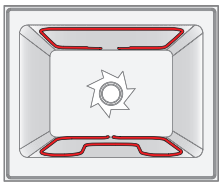
La seguente tabella è indicativa: i tempi di cottura possono essere influenzati da fattori molteplici.
Nel caso di cotture su più livelli contemporaneamente, i tempi potrebbero allungarsi di circa 15 minuti.

Manual cooking suggestions table

The following table is approximate: the cooking times may be affected by multiple factors. If the cooking is being carried out on several levels simultaneously, the cooking times can be increased by about 15 minutes.

TIPO PIETANZA *FOOD TYPE*			Durata *Cooking time*	Temperature		Livello *Level (fig.10)*
				Aria *Air*	Cuore *Core*	
Primi piatti / *First courses*						
Lasagne (0,5 kg)	*Lasagne (0.5 kg)*		50′	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)	*Cannelloni (0.5 kg)*		45′	180°C	-	2
Verdure / *Vegetables*						
Patate, zucchine (0,5 kg)	*Potatoes, zucchini (0.5 kg)*		50′ ÷ 60′	170°C	-	2
Pesce / *Fish*						
Dentice, filetto di trota (0,5 kg)	*Dentex, fillet of trout (0.5 kg)*		25′	180°C	-	3
Filetto di salmone (0,5 kg)	*Fillet of salmon (0.5 kg)*		30′	190°C	-	2
Filetto di tonno, cefalo (0,5 kg)	*Fillet of tuna, mullet (0.5 kg)*		25′ ÷ 35′	180°C	-	2
Prodotti di panificazione / *Bread products*						
Focaccia salata, panzerotti (0,25 kg)	*Salted focaccia, folded stuffed pizza (0.25 kg)*		20′	210°C	-	2
Pane (0,25 kg)	*Bread (0.25 kg)*		25′	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)	*Pizza (0.25 kg)*		15′+10′	230°C	-	2
Torta salata (0,25 kg)	*Pies (0.25 kg)*		35′	200°C	-	2
Dolci / *Cakes*						
Crostata (0,25 kg)	*Tart (0.25 kg)*		20′	170°C	-	2
Torta di mele, Torta Margherita (0,25 kg)	*Apple cake, Sponge cake (0.25 kg)*		35′ ÷ 40′	170°C	-	1-2
Biscotti, Focaccina (0,25 kg)	*Biscuits, Small focaccia (0.25 kg)*		15′	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)	*Plum cake (0.25 kg)*		60′	170°C	-	2
Carni / *Meat*						
Maiale arrosto (1 kg)	*Roast pork (1 kg)*		90′	170°C	75°C 80°C	2
Vitello, agnello arrosto (1 kg)	*Roast lamb, veal (1 kg)*		90′ ÷ 100′	190°C		2
Pollame arrosto (1 kg)	*Roast chicken (1 kg)*		60′	190°C		2
Polpettone (1 kg)	*Meatloaf (1 kg)*		70′	180°C		2
Costicine (1 kg)	*Ribs (1 kg)*		25′+15′	200°C	-	4

Tabella simbologie per tipo di cottura / *Cooking type symbols table*

		**Cottura tradizionale** Resistenza superiore + resistenza inferiore. Cottura di qualsiasi tipo di piatto, ideale per torte lievitate, pizze, arrosti e sformati.	***Static oven*** *Upper heating element + lower heating element. Cooking of any kind of dish; ideal for leavened cakes, pizzas, roasts and flans.*
		**Cottura finale/riscaldare** Sola resistenza inferiore. Completamento cottura di biscotti, crostate e torte salate e per riscaldare le vivande.	***Warming oven*** *Lower heating element only.* *Finishing off cooking biscuits, tarts and pies and heating drinks.*
		**Rosolatura** Sola resistenza superiore. Doratura della superficie delle pietanze (es. lasagne, sformati di pasta o verdure).	***Browning oven*** *Upper heating element only.* *Browning the surfaces of foods (e.g.: lasagne, pasta or vegetable flans).*
		**Grill tradizionale** Sola resistenza superiore centrale. Cottura di carni di medio/piccolo spessore e tostatura del pane.	***Traditional grill*** *Central upper heating element only.* *Cooking meats with small/medium thickness and toasting of bread.*
		**Grill ventilato** Sola resistenza superiore centrale + ventola. Cottura di carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.	***Fanned grill*** *Fan + central upper heating element only.* *Cooking of thick meat and high-volume foods.*
		**Cottura intensiva** Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi anche per preparazioni delicate come biscotti e pasticceria.	***Fan assisted oven*** *Upper heating element + lower heating element + fan. Rapid and even cooking for delicate foods such as biscuits and cakes.*
		**Attivazione rapida o preriscaldamento** Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola. Cottura combinata e quindi più rapida. Riscaldamento del forno in pochi minuti.	***Rapid heat up or preheating*** *Circular heating element + lower heating element + fan. Combined and thus quicker cooking. Heating of the oven in just a few minutes*
		**Multilivello** Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze dalle caratteristiche simili o diverse, poste su più ripiani (fino a 3 livelli contemporaneamente).	***Fan assisted multilevel oven*** *Circular heating element + fan.* *Cooking of similar or different foods placed on different shelves (up to 3 levels at a time).*
		**Scongelamento rapido** Consente di scongelare i cibi in poco tempo ed in modo ottimale.	***Defrost function*** *Lets you perfectly defrost foods quickly.*
		**Mantenimento calore cibi** Mantiene una temperatura costante di 80°C.	***Keep warm function*** *Maintains a constant temperature of 80°C.*

COTTURA AUTOMATICA

La cottura AUTOMATICA permette di accedere a diversi procedimenti di cottura già pronti semplicemente scegliendo l'icona corrispondente al cibo da cuocere, senza preoccuparsi di impostare nessun parametro (fig. 24 e 25).

I procedimenti di cottura sono completamente automatici, tuttavia, per completezza, nella tabella di pag. 25 si forniscono alcune indicazioni sui parametri che il forno imposta automaticamente per cuocere le pietanze.

Il software di VELVET è in continua evoluzione ed aggiornamento, il Vostro forno quindi potrebbe avere in memoria ulteriori ricette non presenti nella tabella di pag. 25 o nelle fig. 24 e 25.
Periodicamente inoltre potrebbero essere disponibili nuove ricette automatiche scaricabili dal sito **www.barazzasrl.it** (consultare menu "IMPOSTAZIONI" - pag. 27 - cap. "Aggiornamento Software" o cap. "Trasferimento dati").

AUTOMATIC COOKING

The AUTOMATIC Cooking function allows you to access various cooking procedures already set up simply by selecting the icon corresponding to the food to be cooked, without worrying about setting any parameters (fig. 24 and 25).

The cooking procedures are completely automatic; however, for completeness, the table on page 25 provides some indications on the parameters that the oven sets automatically in order to cook the foods.

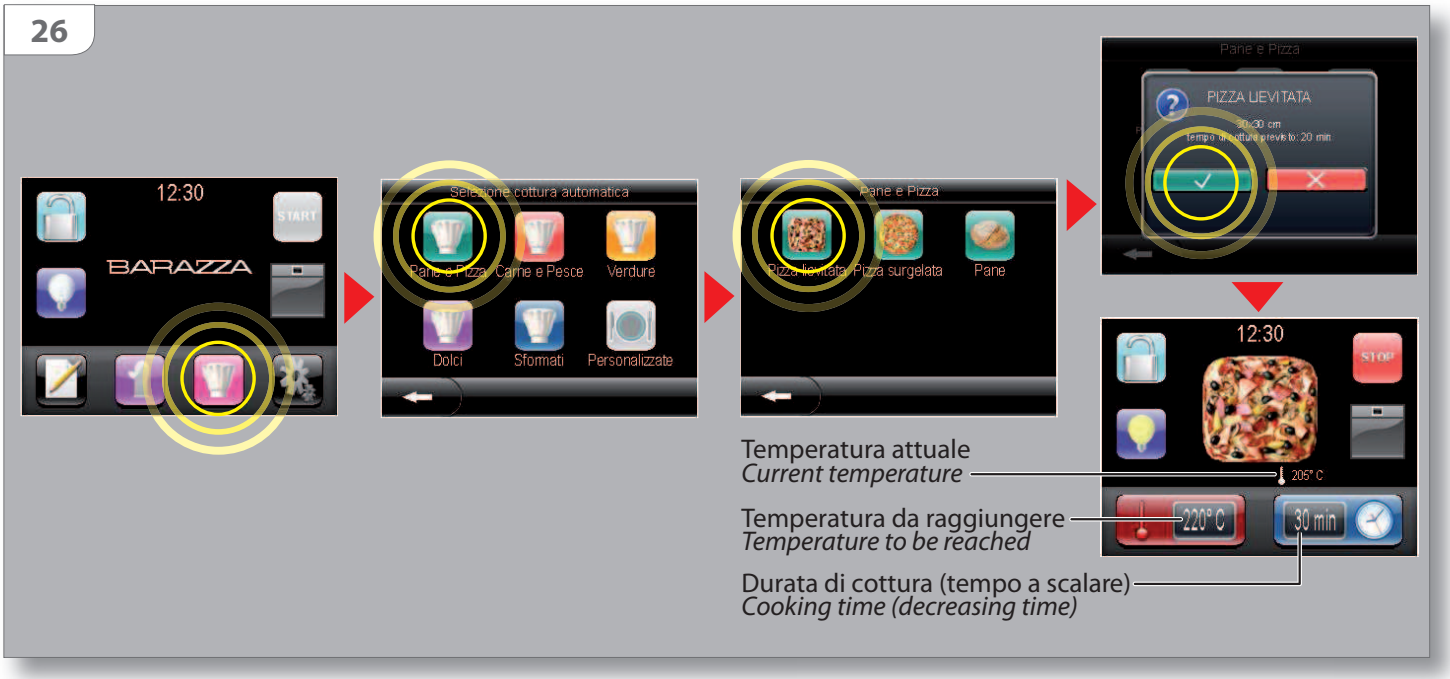
The VELVET software is being developed and updated continuously, so your oven's memory may contain additional recipes other than those shown in the table on page 25 or in fig. 24 and 25.
Furthermore, new automatic recipes may periodically become available for downloading from the site ***www.barazzasrl.it*** *(see the "SETTINGS" menu - page 27 - Chapter "Software update" or Chapter "Data transfer").*

24

25

Procedura di utilizzo (fig. 26):

Procedure for use (fig. 26):



Attraverso questo menu è inoltre possibile, toccando l'icona "Personalizzate" richiamare e utilizzare i procedimenti memorizzati con la cottura MANUALE (fig. 27 - vedi inoltre cap."Cottura MANUALE" pag. 18 - cap. "Memorizzazione").
La schermata che compare durante la cottura riassume i parametri di cottura della ricetta scelta (sia personalizzata che automatica), essi **non sono modificabili nè memorizzabili ma l'utente può in qualsiasi momento interrompere la cottura premendo il tasto** STOP **"STOP" (fig. 28).**

Through this menu you can also, by touching the "Users" icon, call up and use the procedures stored with the MANUAL Cooking function (fig. 27 - see also the Chapter "MANUAL Cooking" on page 18 - Chapter "Storing the settings").
The screen that appears during the cooking summarizes the cooking parameters of the selected recipe (both user and automatic recipes); these parameters ***annot be changed or stored but the user can, at any time, interrupt the cooking by pressing the button*** STOP ***"STOP" (fig. 28).***

Tabella indicativa delle cotture automatiche / *Representative table of automatic cooking functions*

TIPO PIETANZA *FOOD TYPE*		**Durata** *Cooking time*	**Temperature**		**Livello** *Level (fig.10)*
			Aria *Air*	**Cuore** *Core*	
Sformati / *Flans*					
Lasagne (0,5 kg)	*Lasagne (0.5 kg)*	50′	180°C	-	2
Torte salate (0,25 kg)	*Pies (0.25 kg)*	40′	200°C	-	2
Verdure / *Vegetables*					
Patate arrosto (0,5 kg)	*Roast potatoes (0.5 kg)*	60′	180°C	-	2
Verdure grigliate (0,25 kg)	*Grilled vegetables (0.25 kg)*	30′	180°C	-	3
Pomodori gratinati (0,5 kg)	*Tomatoes au gratin (0.5 kg)*	10′	180°C	-	3
Carne e Pesce / *Meat and Fish*					
Pollo (1 kg)	*Chicken (1 kg)*	60′	190°C	80-85°C	2
Arrosto di maiale (1 kg)	*Roast pork (1 kg)*	90′	170°C	80-85°C	3
Arrosto di vitello (1 kg)	*Roast veal (1 kg)*	100′	190°C	75-80°C	2
Arrosto di agnello (1 kg)	*Roast lamb (1 kg)*	90′	180°C	75-80°C	3
Pesce intero (0,5 kg)	*Whole fish (0.5 kg)*	30′	180°C	-	2
Pesce gratinato (0,5 kg)	*Fish au gratin (0.5 kg)*	25′	180°C	-	2
Pane e pizza / *Bread and Pizza*					
Pizza lievitata (0,25 kg)	*Homemade pizza (0.25 kg)*	20′	230°C	-	2
Pizza surgelata (0,25 kg)	*Frozen pizza (0.25 kg)*	20′	230°C	-	2
Pane (1 kg)	*Bread (1 kg)*	53′	110°C÷200°C	-	2
Dolci / *Cakes*					
Crostate (0,25 kg)	*Tarts (0.25 kg)*	20′	170°C	-	2
Torta Margherita (0,25 kg)	*Sponge cake (0.25 kg)*	40′	170°C	-	2

EDIT

Il menu "EDIT" permette di:

- visualizzare, rinominare o cancellare le ricette personalizzate (es. da RCT_01 a "bruschetta"); per ogni procedimento di cottura viene indicato giorno e ora di memorizzazione per aiutare nell' identificazione. **Attenzione! Non è possibile modificare un procedimento memorizzato (es. variarne la temperatura).**
- cancellare o rinominare le immagini da utilizzare come screensaver (per maggiori dettagli sulla gestione dello screensaver consultare cap. "IMPOSTAZIONI" pag. 29 - cap. "Sistema").

La (fig. 29) illustra come cancellare/rinominare una ricetta memorizzata, per operare sulle immagini selezionare sulla seconda schermata l'icona "IMMAGINI", in seguito il procedimento è analogo a quello per le ricette.

Come usare il tastierino:

Cancellare il nome premendo più volte il tasto ←

Per scrivere il nuovo nome digitare sul tastierino alfanumerico le lettere corrispondenti *(es. per digitare la lettera "B" premere 3 volte il tasto alfanumerico 2 ABC ecc..).*

Per inserire uno spazio premere il tasto —.

EDIT

The "EDIT" menu allows you to:

- display, rename or delete the user recipes (e.g. rename from RCT_01 to "bruschetta"); the date and time each cooking procedure was stored is indicated to help identification. **Caution! You cannot modify a stored procedure (e.g. change its temperature).**
- delete or rename the images to be used as screensaver (for more information on the management of the screensaver, see the chapter "SETTINGS" on page 29 - Ch. "System").

Figure 29 illustrates how to delete/rename a stored recipe; to operate on the images, first select the "Images" icon on the second screen, then the procedure is the same as that of recipes.

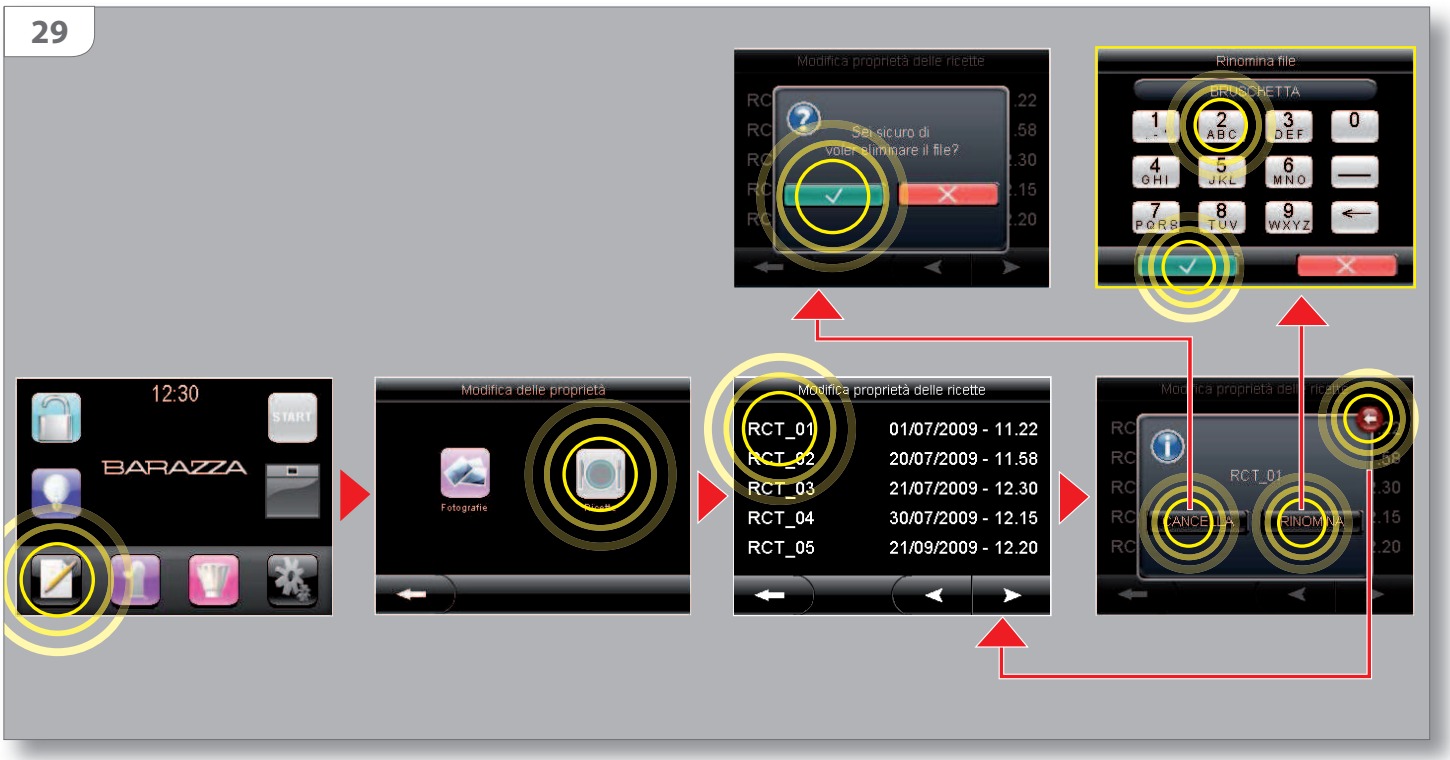
How to use the keypad:

Delete the name by pressing, several times, the key ←

To write the new name, enter the corresponding letters on the alphanumeric keypad (e.g: to enter the letter "B", press the alphanumeric key 2 ABC 3 times, etc.).

To enter a space, press the — key.

29



IMPOSTAZIONI

Il menu "IMPOSTAZIONI" permette di:

- reperire importanti dati utili in caso di richiesta di Assistenza Post vendita;
- aggiornare il software;
- trasferire dati, nello specifico caricare/scaricare ricette e immagini;
- cambiare le impostazioni di sistema;

ASSISTENZA: (fig. 30) fornisce dei dati utili in caso di malfunzionamento dell'apparecchiatura: i dati dell'azienda, del forno ed eventuali messaggi di errore. La digitazione di una password, permette di accedere ad un'area riservata a tecnici specializzati (fig. 31). Nel caso in cui venga rilevato un malfunzionamento, per accelerare i tempi di intervento è possibile scaricare la diagnosi tramite USB per inoltrarla al servizio assistenza.

30

AGGIORNAMENTO SOFTWARE: (fig. 32) permette, attraverso la pen drive, di caricare sull'apparecchiatura gli aggiornamenti periodici del software scaricabili dal sito **www.barazzasrl.it.**

Importante: la pen drive deve avere e mantenere al suo interno dei percorsi affinchè il software del forno riconosca le cartelle dove recuperare i file.
BARAZZA\COOK\: procedimenti di cottura
BARAZZA\SOFTWARE\: aggiornamenti software
BARAZZA\PHOTO\: immagini da usare come screensaver
BARAZZA\FAILURE\: diagnosi malfunzionamento

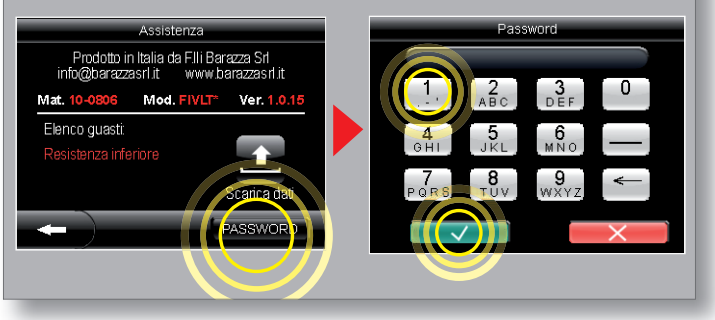
SETTINGS

The "SETTINGS" menu allows you to:

- *find important data which is useful when requesting after-sales service;*
- *update the software;*
- *transfer data, specifically load/download recipes and images;*
- *change the system settings;*

ASSISTANCE: *(fig. 30) provides useful data in case the appliance malfunctions: company data, oven data and any error messages.*
A password must be entered in order to access the area reserved for specialized technicians (fig. 31).
In the instance where a malfunction is noted, in order to speed up intervention times, you are able to download trouble-shooting themes using a USB, which can be sent to the Assistance Service.

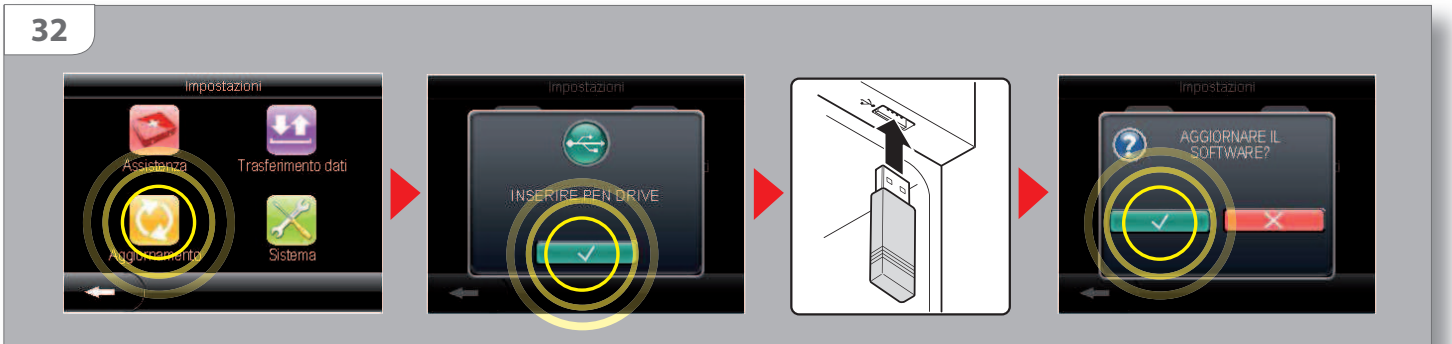
31



SOFTWARE UPDATE: *(fig. 32) allows you, through the pen drive, to load onto the appliance the periodic software updates which can be downloaded from the site* ***www.barazzasrl.it.***

Important: *the pen drive must have and maintain certain file paths so that the oven software recognizes the folders from which to recover the files.*
BARAZZA\COOK\: cooking procedures
BARAZZA\SOFTWARE\: software updates
BARAZZA\PHOTO\: screensaver images
BARAZZA\FAILURE\: *malfunction trouble-shooting*

32



TRASFERIMENTO DATI: (fig. 33) permette, attraverso la pen drive, di caricare/scaricare:

- ricette, provenienti da un altro forno VELVET o dal sito **www.barazzasrl.it;** si possono caricare massimo 36 ricette.
  Le ricette già memorizzate non saranno sovrascritte nel caso abbiano lo stesso nome di quelle da caricare: per evitare possibili confusioni è però possibile rinominarle attraverso il menu "EDIT" a pag. 26.
  Attraverso il sito **www.barazzasrl.it** è possibile scaricare il ricettario di alcuni menu esclusivi.
- immagini, (da utilizzare come screensaver) appartenenti all'utente.
  Si possono caricare massimo 10 immagini, a 72 dpi, formato .bmp (bitmap), 320x240 px.

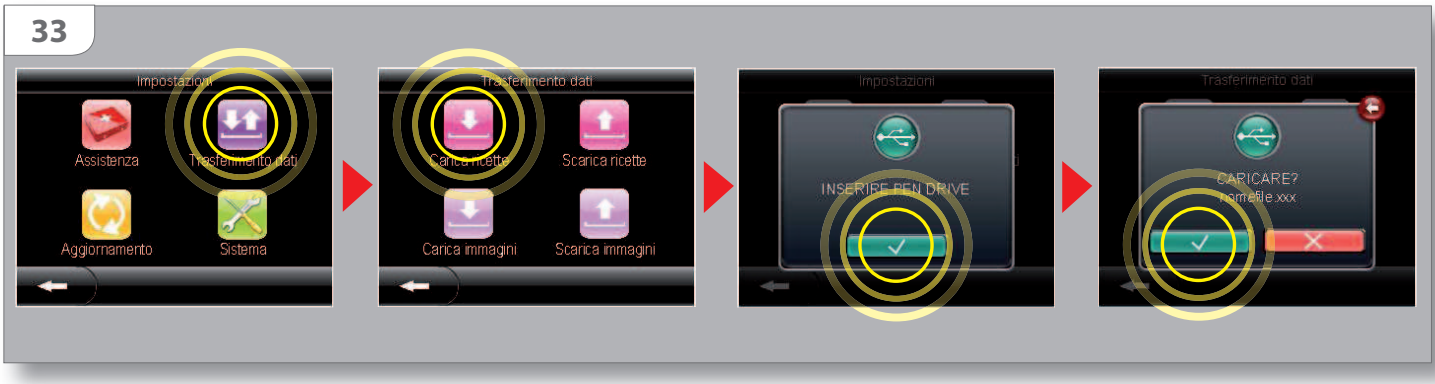
Attraverso questo menu è possibile solo il semplice caricamento/scaricamento delle immagini, per la loro gestione come screensaver consultare il cap. "IMPOSTAZIONI - Sistema".

DATA TRANSFER: *(fig. 33) allows you, through the pen drive, to load/download:*

- *recipes, coming from another VELVET oven or from the site **www.barazzasrl.it**; a maximum of 36 recipes can be loaded.*
  The previously stored recipes are not overwritten if they have the same name as those to be loaded. However, to avoid confusion, you can rename the recipes using the "EDIT" menu on page 26.
  *Visit the website **www.barazzasrl.it** to download various exclusive menus.*
- *images, (à utiliser comme screensaver) appartenant à l'utilisateur.*
  A maximum of 10 images can be loaded, at 72dpi, format .bmp (bitmap), 320x240 px.

This menu only allows the simple loading/downloading of the images; for their management as screensaver, see the Chapter "SETTINGS - System".

33



Quando la memoria è esaurita (massimo 36 ricette e 10 immagini) compare la schermata (fig. 34): in questo caso per caricare altre ricette o immagini è necessario cancellarne alcune operando sul menu "EDIT" (pag. 26 - fig. 29).

When the memory is full (maximum 36 recipes and 10 images) the screen shown in fig. 34 appears: in this case, in order to load other recipes or images you must first delete some using the "EDIT" menu (page 26 - fig. 29).

34

SISTEMA: permette di:

- impostare lingua, data e ora attraverso i tasti "+" e "-" (consultare cap. "IMPOSTAZIONI INIZIALI" pag. 17);

- impostare lo screensaver scegliendo tra (fig. 35)**:**
  - display nero -> icona "Off";
  - screensaver di default -> icona "Default";
  - una immagine statica -> icona "IMMAGINI";
  - una carellata sequenziale di 10 immagini -> icona "SEQUENZA".

  Attenzione! Le immagini devono avere determinate caratteristiche e devono essere state precedentemente caricate (consultare cap. "IMPOSTAZIONI" - Trasferimento dati").
  I tasti "+" e "-" permettono di scegliere dopo quanto tempo di inattività si deve avviare lo screensaver.

SYSTEM: *allows you to:*

- *set the language, date and time using the "+" and "-" buttons (see Chapter "INITIAL SETTINGS" on page 17);*

- *set the screensaver by choosing among (fig. 35):*
  - *black display -> "Off" icon;*
  - *default screensaver -> "Default" icon;*
  - *a static image -> "IMAGES" icon;*
  - *a sequential tracking of 10 images -> "SEQUENCE" icon.*

  Caution! *The images must have certain characteristics and must have been loaded previously (see Chapter "SETTINGS" - Data transfer").*
  The "+" and "-" buttons allow you to select the idle time after which the screensaver should be activated.

35

- impostare la calibrazione dello schermo.

- impostare contrasto, luminosità e volume del display Touch Screen (fig. 36).

- *set the calibration of the screen.*

- *set the contrast, brightness and volume of the Touch Screen display (fig. 36).*

36

POSSIBILI CAUSE DI INSUCCESSO

Risultato:	Possibile causa
Pietanze poco dorate/ cotte in superficie o bruciate nella parte inferiore	Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)
Torte poco lievitate, eccessivamente umide	Temperatura del forno troppo bassa Tempo di cottura troppo breve Impasto troppo liquido Troppe aperture della porta durante la cottura
Pietanze troppo asciutte e secche	Temperatura del forno troppo alta Tempo di cottura troppo lungo Contenitore utilizzato non adatto alla pietanza o alla tipologia di cottura scelta
Pietanze non cotte uniformemente	Disposizione errata delle pietanze nei contenitori Altezza di inserimento non corretta Tipologia di cottura errata (es. utilizzo della sola resistenza inferiore)

Rispetto ai forni posseduti in precedenza i tempi di cottura o le temperature da utilizzare per il Vostro nuovo forno potrebbero essere molto diversi.
Si consiglia pertanto, finchè non si acquisisce una certa esperienza, di attenersi alle indicazioni fornite dalla "Tabella consigli per cotture manuali a pag. 21"

TROUBLESHOOTING

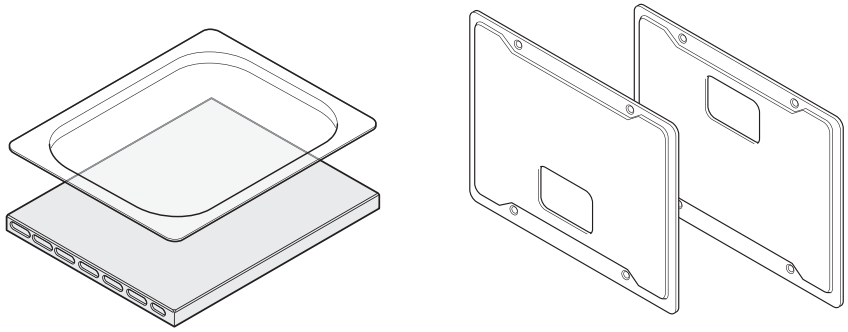
Result:	*Possible cause*
Food not browned/ cooked enough on the surface or burned on the lower part	*Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*
Cakes not leavened enough, too moist	*Oven temperature too low* *Cooking time too short* *Dough too runny* *Oven door opened too often during cooking*
Food too dry	*Oven temperature too high* *Cooking time too long* *Container used is unsuitable for the food or the selected cooking type*
Food not cooked evenly	*Incorrect arrangement of the food in the containers* *Incorrect insertion height* *Incorrect cooking type (e.g.: use of the lower heating element only)*

With respect to your previous ovens, the cooking times and temperatures to be used for your new oven may be very different.
Therefore, until you gain adequate experience, it is recommended that you follow the instructions provided in the "Manual cooking suggestions table" on page 21"

ACCESSORI

ACCESSORIES

37



PANNELLI AUTOPULENTI

Il forno può essere dotato di pannelli autopulenti (fig. 37), le cui superfici, trattate per sfruttare l'azione del calore, innescano automaticamente un processo di pulizia: i grassi vengono polverizzati e possono essere facilmente eliminati con un panno umido, senza ricorrere a detersivi. Per la loro rimozione è sufficiente sfilarli dai 4 perni superiori ed inferiori dopo aver rimosso le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 38).

TEGLIA IN PIREX®

La teglia in Pirex® (fig. 37) può essere utilizzata come una normale leccarda ma essa, oltre a essere resistente agli urti e alle alte temperature, presenta forme eleganti che la rendono utilizzabile anche come piatto da portata.
Per la pulizia utilizzare detersivi e spugne non abrasivi oppure lavarla in lavastoviglie: modalità di utilizzo o di pulizia non appropriati possono graffiarla senza tuttavia pregiudicarne la funzionalità.

PIASTRA PER PIZZA

La piastra per pizza (fig. 37) è in materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate.

Come utilizzarla:

1) A forno freddo, collocare la griglia sul livello 1 (vedi fig. 11) e su di essa appoggiare la piastra per pizza cosparsa di poca farina o semolino di grano duro.
2) Riscaldare il forno selezionando (viene attivata la ventilazione abbinata alla resistenza cielo e alla resistenza suola).
3) Dopo circa 45 minuti spegnere il forno poichè la piastra per pizza ha raggiunto la temperatura giusta.
4) Posizionare la pizza sopra la piastra calda **facendo attenzione a non scottarsi.** Il tempo di cottura è indicativamente di circa 5 - 7 minuti: la pizza è comunque pronta quando la crosta attorno a essa sarà rialzata e croccante.

Note: se le pizze da cuocere sono due, al punto 3) non spegnere il forno ma lasciare accesa soltanto la resistenza suola selezionando .
Per la pulizia utilizzare delle spazzole.
Non lavare in lavastoviglie.

SELF-CLEANING PANELS

The oven can be equipped with self-cleaning panels (fig. 37), the surfaces of which have been treated to use the action of the heat to automatically trigger a cleaning process: the grease is pulverized and can be removed easily with a damp cloth, without having to use detergent. To remove the panels, just slip them off the 4 upper and lower pins after having removed the side racks for the cooking levels (fig. 38).

PYREX® BAKING TRAY

The Pyrex® baking tray (fig. 37) can be used as a normal drip tray and, in addition to being resistant to impacts and high temperatures, its elegant form allows it to be used as a serving dish as well.
It can be cleaned using detergent and a non-abrasive sponge or washed in the dishwasher: inappropriate use or cleaning may scratch the dish but will not compromise its functionality.

PIZZA PLATE

The pizza plate (fig. 37) is made of refractory material and is ideal for pizza, focaccia and frozen foods.

How to use it:

1) When the oven is cool, place the rack on level 1 (see fig. 11) and rest the pizza plate, dusted lightly with flour or durum-wheat semolina, on the rack.
2) Heat the oven by selecting *(which activates the fan combined with the upper heating element and lower heating element).*
3) After about 45 minutes, switch off the oven since the pizza pan has reached the right temperature.
4) Position the pizza on the hot pizza plate, ***being careful not to burn yourself.*** *The cooking time is approximately 5 - 7 minutes: the pizza is ready when the crust around it is raised and crispy.*

Note: *if you are cooking two pizzas, at point 3) do not switch off the oven but leave the lower heating element on by selecting* .
The pizza pan can be cleaned using brushes.
Do not wash it in the dishwasher.

MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.

Effettuare la pulizia a forno freddo dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.

Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).
Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.

Una variazione nella colorazione dell'interno della cavità del forno non pregiudica le prestazioni di quest'ultimo e non costituisce un difetto per il quale esercitare il diritto di Garanzia.

MANUTENZIONE ORDINARIA

PULIZIA

- **Superfici inox e in cristallo:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.
  Non utilizzare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in cristallo del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- **Display Touch Screen:** utilizzare un panno morbidissimo appena inumidito d'acqua e asciugare con cura. Attenzione! Evitare nel modo più assoluto infiltrazioni d'acqua tra la cornice e il Touch Screen.
- **Interno forno/griglie per livelli di cottura/griglie/leccarde:** utilizzare un panno morbido imbevuto di aceto tiepido, risciaquare e asciugare con cura.
  Per agevolare la pulizia dell'interno forno è possibile:

- rimuovere le griglie laterali per i livelli di cottura (fig. 38): NON è consigliabile il loro lavaggio in lavastoviglie perchè esso potrebbe pregiudicare il corretto funzionamento delle guide estraibili;
- abbassare la resistenza cielo basculante svitando i due perni "A" (fig. 39);
- rimuovere la porta forno (fig. 40 e 41);
  per il suo riposizionamento vedi (fig. 42).

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

Clean the oven after each use once it has cooled: this facilitates the operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct jets of water).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

A variation in the colouring of the oven cavity interior does not compromise the oven's performance and is not considered a defect covered by the Guarantee.

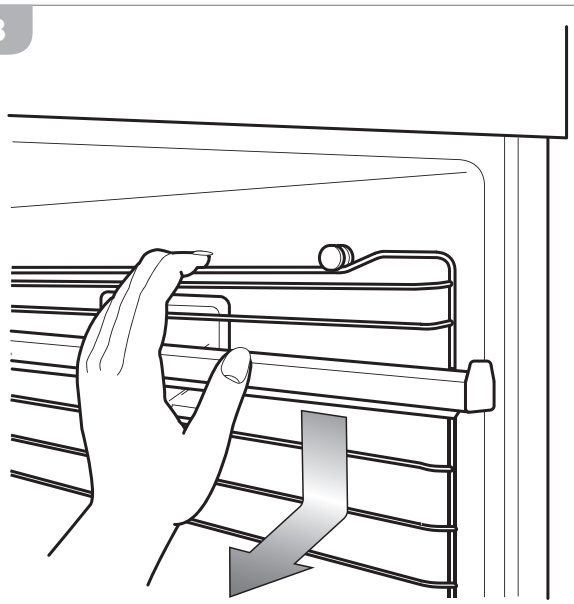
ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING

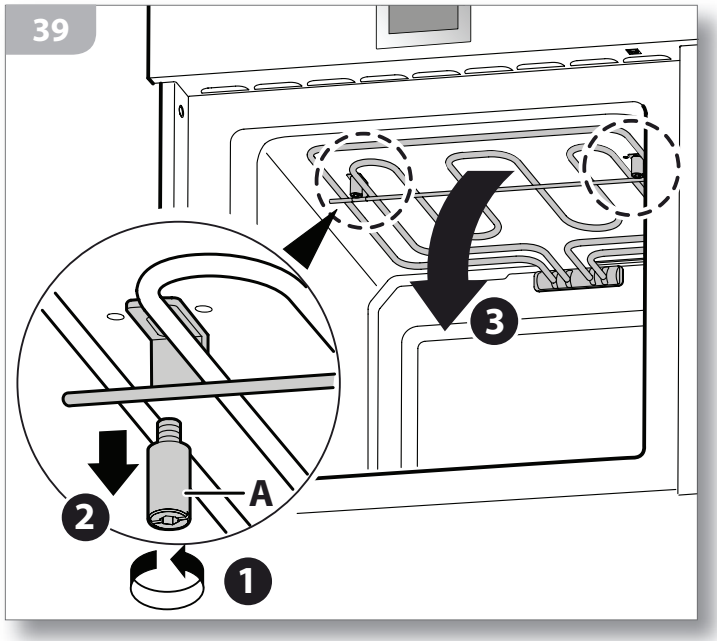
- ***Stainless steel and glass surfaces:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products. Do not use abrasive materials or sharp metal scrapers that may scratch or crumble the glass.*
- ***Touch Screen Display:*** *use a very soft cloth slightly dampened in water, then dry carefully. Caution! Do NOT allow water to infiltrate between the frame and the Touch Screen.*
- ***Oven interior/cooking level racks/racks/drip trays:*** *use a soft cloth dampened in warm vinegar, rinse and dry thoroughly.*
  To facilitate the cleaning of the oven interior, you can:

- *remove the side cooking level racks (fig. 38): do NOT wash them in the washing machine as this may compromise the correct operation of the pull-out runners;*
- *lower the drop-down upper heating element by unscrewing the two pins "A" (fig. 39);*
- *remove the oven door (fig. 40 and 41);*
  to reposition it, see *(fig. 42)*.

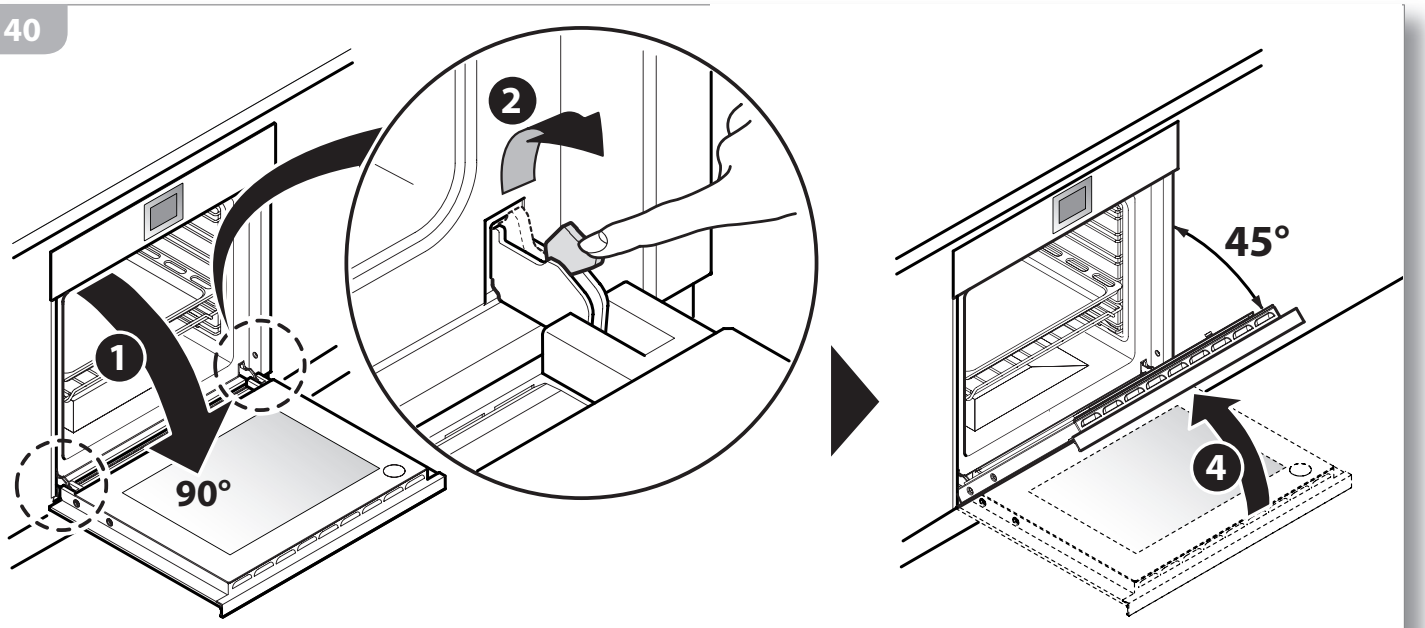
38



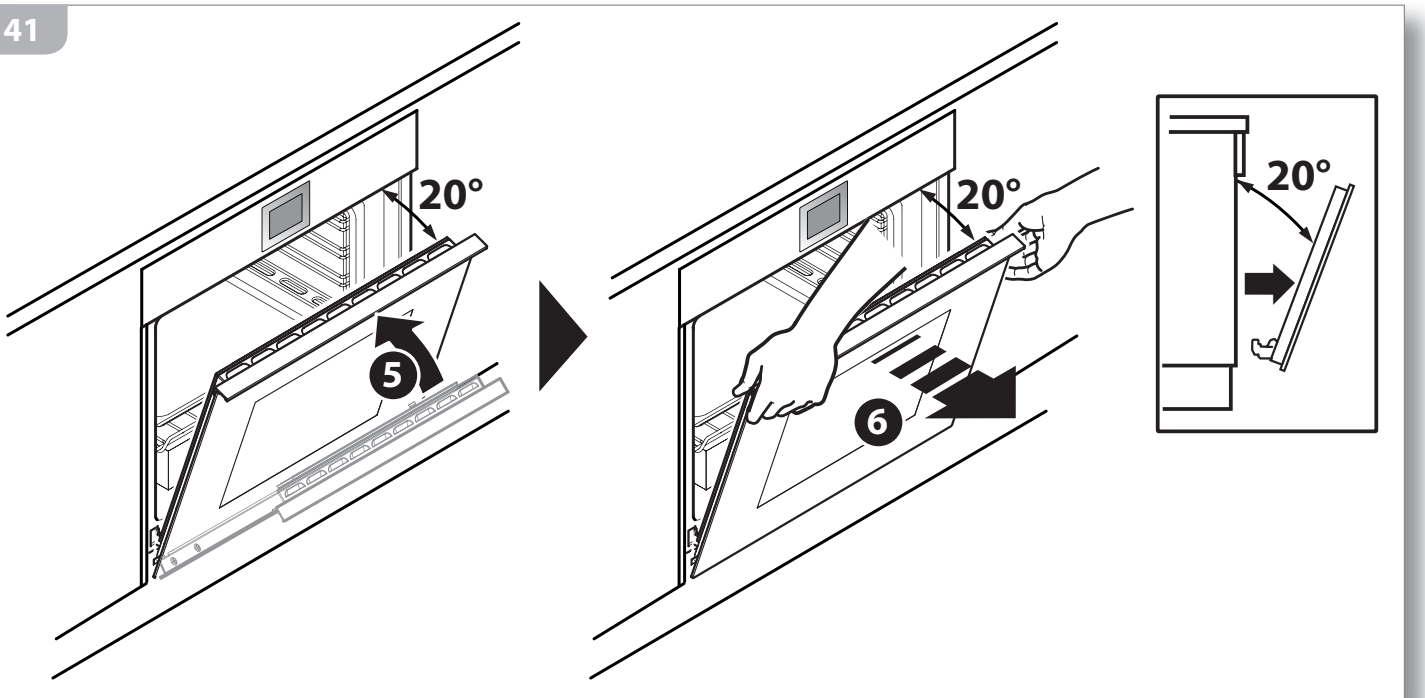
39



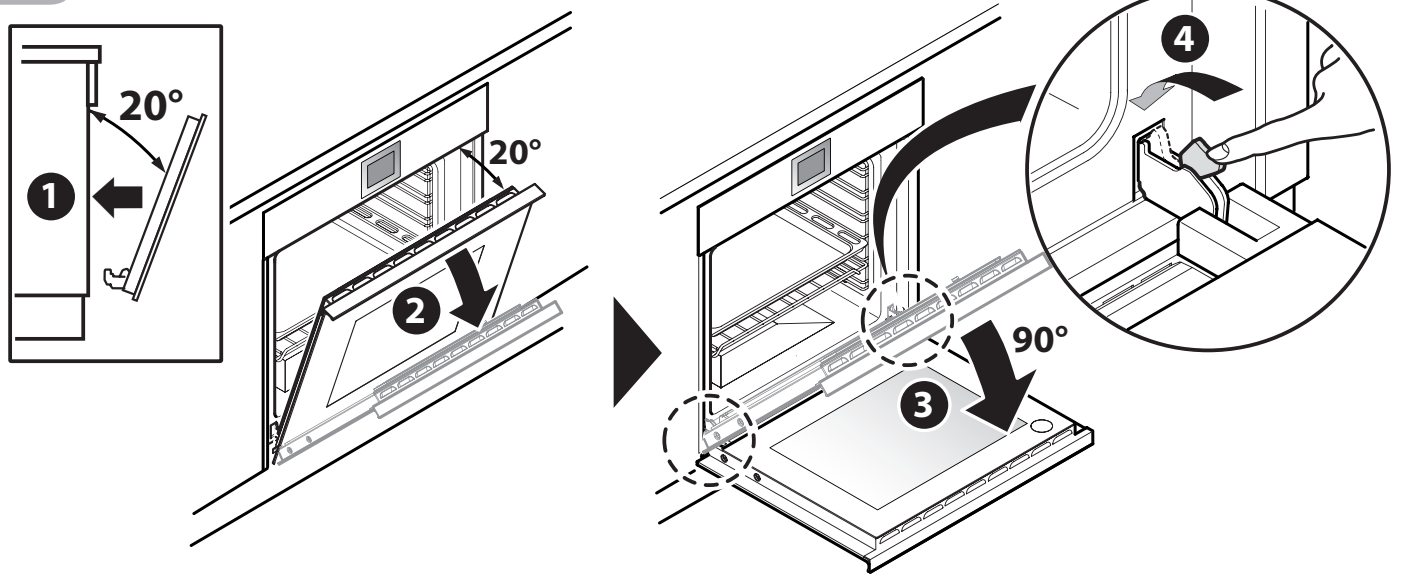
40



41



42



SOSTITUZIONE LAMPADINA

Chiudere sempre l'interruttore elettrico principale durante la manutenzione ordinaria o in caso di lunga inattività.

Dopo aver rimosso le griglie per livelli di cottura (fig. 38), sostituire la lampadina come indicato in (fig. 43) con una resistente alle alte temperature (minimo 300°C) di pari caratteristiche, tipologia e dimensioni.

Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete di alimentazione prima di sostituire la lampadina per evitare scariche elettriche.

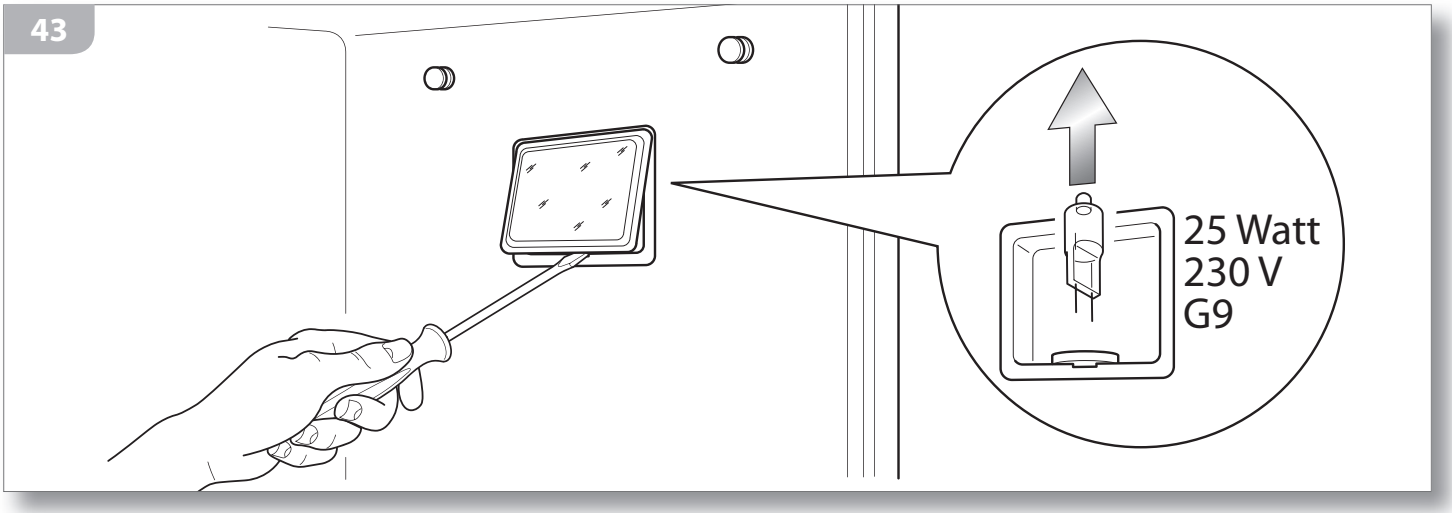
LAMP REPLACEMENT

Always switch off the main electrical switch during routine maintenance or if the appliance will not be used for an extended period.

After removing the cooking level racks (fig. 38), replace the lamp as indicated in fig. 43 with a lamp resistant to high temperatures (minimum 300°C) having the same characteristics, typology and dimensions.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

43



PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):

- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA

Il prodotto alla fine della propria vita utile NON deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

F.lli Barazza Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento
Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- se il display Touch Screen è funzionante, accedere alla schermata **Assistenza** (fig. 30 pag. 27): essa fornisce i dati dell'azienda, del forno ed eventuali messaggi di errore da segnalare ai Centri di Assistenza;
- se il display Touch Screen non è funzionante rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 12);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.

Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.

Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

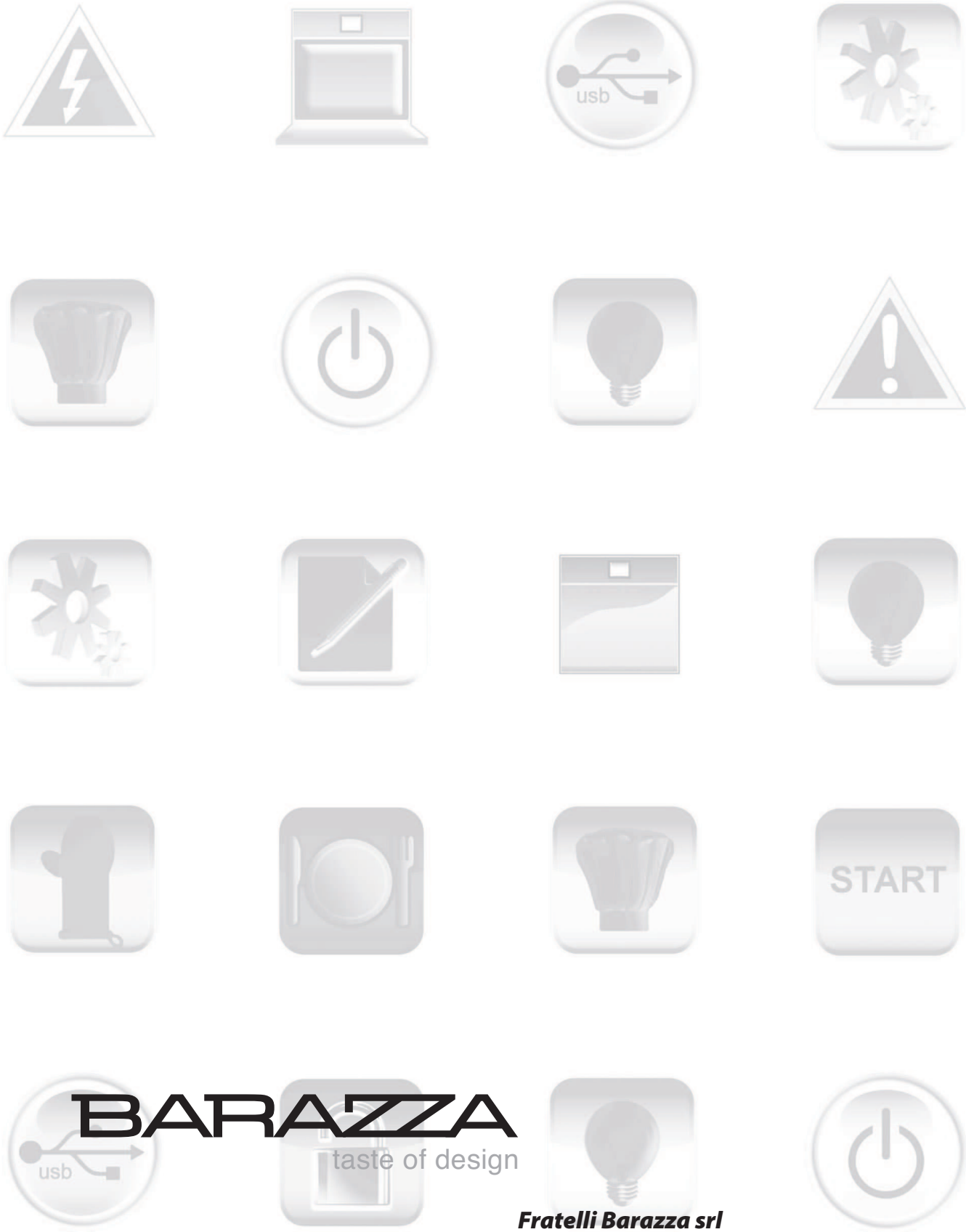
Fratelli Barazza ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *if the Touch Screen display is operating, access the* ***Assistance*** *screen (fig. 30 on page 27): it provides the company data, oven data and any error messages to be reported to the Service Centre;*
- *if the Touch Screen display is not operating, obtain the appliance data from the data plate (for the data plate position - see page 12);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.



BARAZZA

taste of design

Fratelli Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.FIVL1/1.1.15 rev. 03-10.2010*